Ce rapport est soumis en conformité avec l'avant-projet de recherche au PPMEP:

No. 83-RPS-03
No. réf: 06-02-00/978004.6

pour le Ministère de l'Education, Gouvernement du Québec, direction générale de l'enseignement et de la recherche universitaire.

Le titre dudit avant-projet est:

"la technologie des aliments: intégration dans les programmes de formation en alimentation selon les caractéristiques des élèves et les réalités du marché du travail".

Les personnes suivantes ont participé aux travaux effectués dans cette étude, de même qu'à la rédaction du rapport:

- Lucien T. Adambounou
  professeur en biologie, option agro-alimentaire (CRESALA-UQAR) au département des Sciences pures.

- Carol Landry
  professeur en Sciences de l'éducation, UQAR.

- Françoise Beaulieu
  professeur en biologie, option agro-alimentaire (CRESALA-UQAR) au département des Sciences pures.

- Johanne Lizee
  Diététiste, auxilliaire de recherche.

- Gérard Beaulieu
  professeur en alimentation, à l'école de Métiers de Rivière-du-Loup.

- Secrétaires: Sylvie Poirier, Francine Boutin et Sylvie Lavoie

Remerciements

Le chercheur principal tient à remercier au nom de l'équipe de recherche du Programme de Perfectionnement des Maîtres en Enseignement Professionnel de l'Université du Québec à Rimouski (PPMEP-UQAR), la Commission Scolaire Régionale du Grand-Portage et la Direction de l'école de Métiers de Rivière-du-Loup pour leur collaboration, les personnes ressources des diverses Universités, Commissions Scolaires et Institut et dont la liste serait trop longue pour ce rapport et toutes les personnes qui, de près ou de loin, ont contribué à la mise à jour de ce rapport.

Nous ne terminerons pas la page de remerciements sans témoigner de notre gratitude au Ministère de l'Education, Gouvernement du Québec, direction générale de l'enseignement et de la recherche universitaire sans l'aide financière de laquelle cet avant-projet n'aurait pu être réalisé.

Table des matières

	Page
Remerciement	III
Table des matières	IV
Liste des tableaux	VIII
Liste des figures	IX
I- Introduction	1
II- Méthodologie	5
III- Traitement de données	8
IV- Résultats et discussion	11
1- CONNAISSANCE ET FREQUENCE D'UTILISATION DES ALIMENTS TRANSFORMES: LES ETUDIANTS	12
2- FREQUENCE D'UTILISATION DES ALIMENTS TRANSFORMES: LES ETABLISSEMENTS	12
3- ESTIMATION DE L'UTILISATION DES ALIMENTS TRANSFORMES A L'ECOLE DE METIERS DE RIVIERE-DU-LOUP	20
4- RESUME DES FACILITES QUANT A L'UTILISATION DES ALIMENTS TRANSFORMES ET COMMENTAIRES DES ETUDIANTS PAR NIVEAU AINSI QUE DE LEURS PROFESSEURS	28

Page

4.1- Facilités d'utilisation des aliments transformés 28

4.1.1- Etudiants en secondaire V 28

4.1.2- Etudiants en secondaire V intensif .. 29

4.1.3- Etudiants en secondaire VI 30

4.2- Difficultés d'utilisation des aliments transformés 30

4.2.1- Etudiants en secondaire V 30

4.2.2- Etudiants en secondaire V intensif .. 31

4.2.3- Etudiants en secondaire VI 32

5- RESUME DES COMMENTAIRES EMIS PAR LES ETUDIANTS SUR L'ENSEMBLE DES ALIMENTS TRANSFORMES 32

5.1- Etudiants en secondaire V 32

5.2- Etudiants en secondaire V intensif 33

5.3- Etudiants en secondaire VI 33

6- RESUME DES FACILITES ET DES DIFFICULTES EPROUVEES PAR LES ETABLISSEMENTS FACE A L'UTILISATION DES ALIMENTS TRANSFORMES 35

Page

6.1- Facilités d'utilisation des aliments transformés 35

6.1.1- Etablissements: catégorie hôtel-motel 35

6.1.2- Etablissements: catégorie restaurant 35

6.1.3- Etablissements: catégorie institution 36

6.2- Difficultés d'utilisation des aliments transformés 36

6.2.1- Etablissements: catégorie hôtel-motel 36

6.2.2- Etablissements: catégorie restaurant 36

6.2.3- Etablissements: catégorie institution 37

7- EVALUATION DE LA CAPACITE D'ADAPTATION DES FINISSANTS QUANT A L'UTILISATION DES ALIMENTS TRANSFORMES SELON LES DIFFERENTES CATEGORIES D'ETABLISSEMENTS 37

8- CONNAISSANCE ET FREQUENCE D'UTILISATION DES ALIMENTS TRANSFORMES: FINISSANTS SUR LE MARCHE DU TRAVAIL 37

Niveau(x) d'enseignement: 4 Numéro EDUQ : 9570743
Centre d'intérêt: 871

Adambounou, Lucien.

Les aliments transformés : connaissance et fréquence d'utilisation à l'Ecole de métiers de Rivière du Loup et dans les établissements (institutions et restaurants) de la région du Bas du fleuve : rapport de recherche / présenté par Lucien Adambounou, Johanne Lizee et Carol Landry ; [pour le] Programme de perfectionnement des maîtres en enseignement professionnel, Université du Québec à Rimouski. -- Rimouski : L'Université, 1984.
xi, 82 p. : 18 graph. ; 28 cm.

Bibliogr.: p. 82.

Descripteur(s): *Techniques humaines *Alimentation *Enseignement professionnel *Adéquation études-emploi *Marché du travail *Questionnaire *Secondaire (Niveau)

Identificateur(s) de nom: *Commission scolaire régionale du Grand-Portage (Rivière-du-Loup, Québec) *Ecole de métiers (Rivière-du-Loup, Québec)

Les restaurants ont tendance à utiliser des aliments transformés prêts pour la confection des repas. Quelle connaissance des produits alimentaires utilisés sur le marché du travail ont les étudiants en cuisine professionnelle? Dans le but de le vérifier, les auteurs ont voulu: 1. savoir la fréquence d'utilisation des aliments transformés par les étudiants durant leur formation; 2. vérifier la connaissance et la fréquence d'utilisation de ces aliments transformés par les professeurs, par les établissements susceptibles d'accueillir les étudiants en stage et par les étudiants eux-mêmes; 3. diagnostiquer les facilités et les difficultés rencontrées par les étudiants sur le marché du travail dans l'utilisation des aliments transformés; 4. vérifier auprès des établissements l'efficacité des étudiants dans l'utilisation des aliments transformés; 5. connaître l'importance qu'attachent les étudiants à la connaissance de ces aliments.

Quatre questionnaires, reproduits en annexe, ont été construits pour les quatre groupes-échantillons: étudiants de l'Ecole des métiers de Rivière-du-Loup, finissants, professeurs et établissements de restauration. Chacun devait répondre au questionnaire en indiquant la fréquence d'utilisation de certains aliments transformés et les difficultés rencontrées quant à leur usage. De plus, pour chaque catégorie de répondants, quelques questions spécifiques étaient incluses. Au total, 52 étudiants en cuisine professionnelle ont répondu au questionnaire, 11 professeurs, 29 établissements et sept finissants.

Les résultats sont les suivants: 1. il existe effectivement un écart entre la formation reçue à l'Ecole de métiers de Rivière-du-Loup et le marché du travail; 2. la plupart des étudiants consultés démontrent un désir marqué d'acquérir une connaissance approfondie des aliments transformés; 3. on souhaite l'intégration de la technologie des

aliments dans le programme de formation en cuisine professionnelle.

Type de document: r
Région(s) administrative(s): 01
Financement: Bénéficiaire - UQAR
Organisme(s) source(s) - MEQ-DGERU
Programme(s) de subvention - PPMEP

EDUQ 8570743

LES ALIMENTS TRANSFORMES:

CONNAISSANCE ET FREQUENCE D UTILISATION A L ECOLE DE METIERS DE RIVIERE DU LOUP ET DANS LES ETABLISSEMENTS (INSTITUTIONS ET RESTAURANTS) DE LA REGION DU BAS DU FLEUVE

RAPPORT DE RECHERCHE PRESENTE PAR

LUCIEN ADAMBOUNOU, JOHANNE LIZEE ET CAROL LANDRY

PROGRAMME DE PERFECTIONNEMENT
DES MAITRES EN ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

UNIVERSITE DU QUEBEC A RIMOUSKI
300, AVENUE DES URSULINES
RIMOUSKI, QUEBEC
G5L-3A1

MAI 1984

ERIC 8570743

LES ALIMENTS TRANSFORMES:

CONNAISSANCE ET FREQUENCE D UTILISATION A L ECOLE DE METIERS DE RIVIERE DU LOUP ET DANS LES ETABLISSEMENTS (INSTITUTIONS ET RESTAURANTS) DE LA REGION DU BAS DU FLEUVE

RAPPORT DE RECHERCHE PRESENTE PAR

LUCIEN ADAMBOUNOU, JOHANNE LIZEE ET CAROL LANDRY

PROGRAMME DE PERFECTIONNEMENT
DES MAITRES EN ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

UNIVERSITE DU QUEBEC A RIMOUSKI
300, AVENUE DES URSULINES
RIMOUSKI, QUEBEC
G5L-3A1

MAI 1984

I- Introduction

Introduction

Afin d'être en mesure de répondre au rythme de vie contemporain, la plupart des restaurants et des institutions servant plusieurs repas à la fois ont tendance à utiliser des aliments transformés (aliments congelés, déshydratés, concentrés, en conserve, aliments minutes, etc...) prêts à la confection des repas. Ceci évite la corvée de préparation préliminaire qu'on connaît dans la façon traditionnelle de cuisiner les repas et permet d'accélérer le service d'un plus grand nombre de clients à la fois.

Plusieurs données statistiques de 1974 à 1984 (1, 2 et 3) s'accordent sur la croissance de la production et de la consommation québecoises des aliments transformés.

Dans le but de mieux préparer académiquement les étudiants en cuisine professionnelle aux réalités du marché du travail, les notions alimentaires transmises lors de leur formation devront être, entre autre, basées sur la connaissance des produits alimentaires utilisés sur le marché du travail. Ceci afin de mieux répondre aux exigences des employeurs et aux besoins du marché.

Ces différentes données nous amènent à émettre les hypothèses suivantes:

A) Le manque de formation et d'informations scientifiques des élèves de l'école de Métiers de Rivière-du-Loup sur les aliments transformés constitue l'une des causes des difficultés rencontrées sur le marché du travail.

B) La faiblesse des professeurs en cuisine professionnelle quand aux notions de la technologie alimentaire (différentes techniques de transformation et de conservation des aliments) freine la trans-

mission de ces notions aux élèves en alimentation de cette école.

C) Ces notions ne constituent pas une priorité dans le programme de formation des élèves en cuisine professionnelle de l'école de métiers de Rivière-du-Loup.

Dans le but de vérifier ces hypothèses nous nous sommes fixés les objectifs suivants:

1. Savoir la fréquence d'utilisation des aliments transformés par les étudiants durant leur formation à l'école de Métiers de Rivière-du-Loup.

2. Vérifier la connaissance et la fréquence d'utilisation de ces mêmes aliments transformés par:

   - les professeurs en cuisine professionnelle de l'école de Métiers de Rivière-du-Loup;

   - les établissements susceptibles d'accueillir en stage les étudiants en formation dans cette école, ou les restaurants et institutions qui pourront être les éventuels employeurs de ces étudiants;

   - les étudiants de cette école qui ont été en stage sur le marché du travail;

   - les finissants de l'école de Métiers de Rivière-du-Loup qui oeuvrent actuellement sur le marché du travail.

3. Diagnostiquer les difficultés et les facilités rencontrés par les étudiants sur le marché du travail quant à l'utilisation des aliments transformés.

4. Vérifier auprès des établissements l'efficacité des finissants et/ou stagiaires de l'école de métiers de Rivière-du-Loup quant à l'utilisation des aliments transformés.

5. Connaître le degré d'importance qu'attachent les étudiants de cette école à la connaissance de ces aliments.

II- Méthodologie

Méthodologie

Quatre grilles de questionnaires ont été élaborées en fonctions des groupes-échantillons.

Chaque sujet devait répondre au questionnaire en indiquant la fréquence d'utilisation de certains aliments transformés et d'en indiquer les difficultés et les facilités rencontrées quant à leur usage. De plus, pour chaque catégorie de répondants, quelques questions spécifiques ont été incluses permettant ainsi de mieux documenter l'analyse des résultats.

Les questionnaires destinés aux institutions et aux finissants ont été distribués par la poste avec des enveloppes de retour pré- postées. Ceux des professeurs et des étudiants de l'école de métiers de Rivière-du-Loup ont été distribués par un professeur de cette école qui fait partie de l'équipe de recherche. Nous rapportons en appendice A, les questionnaires intégraux distribués aux différents groupes-échantillons.

La documentation sur le contenu du programme en alimentation à l'école de métiers de Rivière-du-Loup a été faite par consultation de différentes personnes ressources.

L'échantillon est constitué de:

- Cinquante-deux (52) étudiants en cuisine professionnelle de l'école de Métiers de Rivière du Loup répartis comme suit:
  - Vingt-et-un (21) en secondaire V
  - Seize (16) en secondaire V intensif
  - Quinze (15) en secondaire VI.

  Le tableau I donne la répartition suivant le lieu de formation pratique.
  - Onze (11) professeurs en cuisine professionnelle répartis suivant le niveau enseigné comme au tableau II.
  - Vingt-neuf (29) établissements répartis suivant leurs catégories comme au tableau III.
  - Sept (7) finissants de l'école de Métiers de Rivière-du-Loup répartis suivant leur établissement de travail (tableau IV).

TABLEAU I

Répartition des trois groupes d'étudiants
suivant le lieu de formation pratique

Groupe	N(*)	Lieu de formation pratique
A	21	Ecole de métier (secondaire V)
B	16	Ecole de métier (Secondaire V, intensif)
C	15	Ecole de métier - stage en institution (secondaire IV).

N (*): Nombre d'étudiants

TABLEAU II

Répartition du groupe des professeurs
suivant le niveau enseigné

Groupe	N(*)	Niveau enseigné
A	2	Secondaire V
B	3	Secondaire V intensif
C	1	Secondaire V- Secondaire V intensif
D	1	Secondaire VI
E	4	Autres niveaux du secondaire

N (*): Nombre de professeurs

Page

9- RESUME DES FACILITES ET DIFFICULTES EPROUVEES PAR LES FINISSANTS FACE A L'UTILISATION DES ALIMENTS TRANSFORMES 39

9.1- Facilités d'utilisation des aliments transformés 39

9.2- Difficultés d'utilisation des aliments transformés 39

V- Conclusion 45

VI- Annexes 47

Annexe 1- Questionnaire adressé aux étudiants en formation 48

Annexe 2- Questionnaire adressé au professeurs 57

Annexe 3- Questionnaire adressé aux établissements 64

Annexe 4- Questionnaire adressé aux finissants actuellement sur le marché du travail 73

VII- Références bibliographiques 82

LISTE DES TABLEAUX

		Page
Tableau I -	Répartition des trois groupes d'étudiants suivant le lieu de formation pratique	7
Tableau II -	Répartition du groupe des professeurs suivant le niveau enseigné	7
Tableau III -	Répartition des établissements suivant leur catégorie	9
Tableau IV -	Répartition des finissants de l'école de métiers de Rivière-du-Loup suivant leur lieu de travail	9
Tableau V -	Comparaison entre l'estimation de la fréquence d'utilisation et l'utilisation réelle des aliments transformés par niveau scolaire	27
Tableau VI -	Evaluation de la capacité d'adaptation des finissants face à l'utilisation des aliments transformés, par les différentes catégories d'établissements	38

LISTE DES FIGURES

Page

Figure 1: Fréquence d'utilisation des aliments déshydratés par l'ensemble des étudiants 13

Figure 2- Fréquence d'utilisation de crème et potage en conserve pour l'ensemble des étudiants 14

Figure 3- Fréquence d'utilisation de légumes en conserve pour l'ensemble des étudiants 15

Figure 4- Fréquence d'utilisation des autres conserves pour l'ensemble des étudiants 16

Figure 5- Fréquence d'utilisation des aliments congelés pour l'ensemble des étudiants 17

Figure 6- Perception de l'importance de la formation face à l'utilisation des aliments transformés pour chaque niveau scolaire 18

Figure 7- Influence de la saison sur la fréquence d'utilisation des aliments transformés: les établissements 19

Figure 8- Comparaison de la fréquence d'utilisation de produit déshydraté des établissements à celle des étudiants ... 21

Figure 9- Comparaison de la fréquence d'utilisation de crèmes et potages en conserve des établissements à celle des étudiants 22

Page

Figure 10- Comparaison de la fréquence d'utilisation: de légumes en conserve des établissements à celle des étudiants 23

Figure 11- Comparaison de la fréquence d'utilisation des autres conserves des établissements à celle des étudiants 24

Figure 12- Comparaison de la fréquence d'utilisation des aliments congelés des établissements à celle des étudiants 25

Figure 13- Fréquence d'utilisation des aliments transformés: Comparaison du milieu scolaire au marché du travail 26

Figure 14- Comparaison de la fréquence d'utilisation des aliments déshydratés des finissants avec celle des étudiants 40

Figure 15- Comparaison de la fréquence d'utilisation des crèmes et potages des finissants avec celle des étudiants 41

Figure 16- Comparaison de la fréquence d'utilisation de légumes en conserve des finissants avec celle des étudiants 42

Figure 17- Comparaison de la fréquence d'utilisation d'autres conserve des finissants avec celle des étudiants 43

Page

Figure 18- Comparaison de la fréquence d'utilisation des aliments congelés des finissants avec celle des étudiants 44

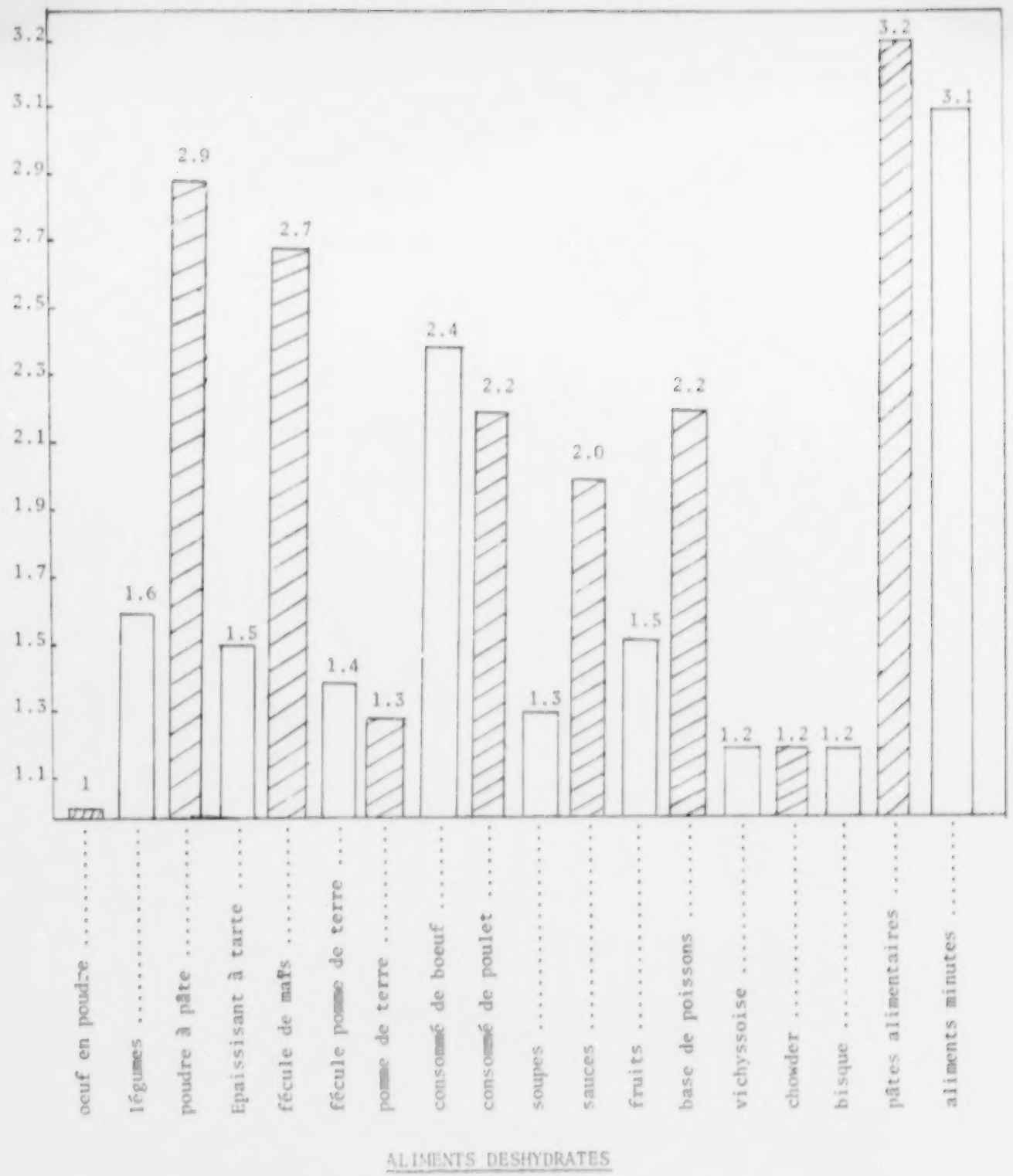


Figure 1- Fréquence d'utilisation des aliments déshydratés pour l'ensemble des étudiants.

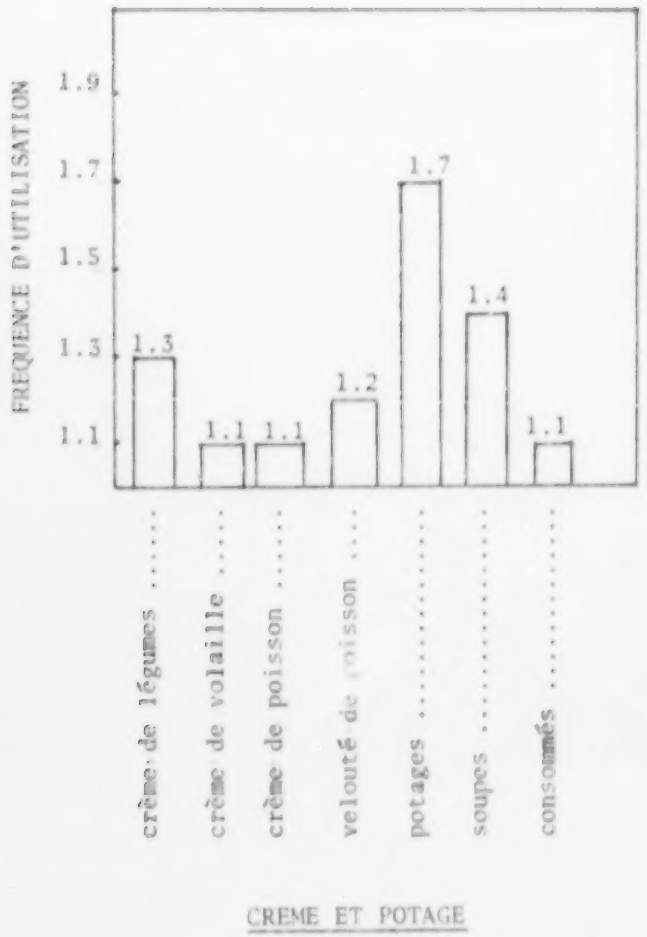


Figure 2 - Fréquence d'utilisation de crème et potage en conserve pour l'ensemble des étudiants.

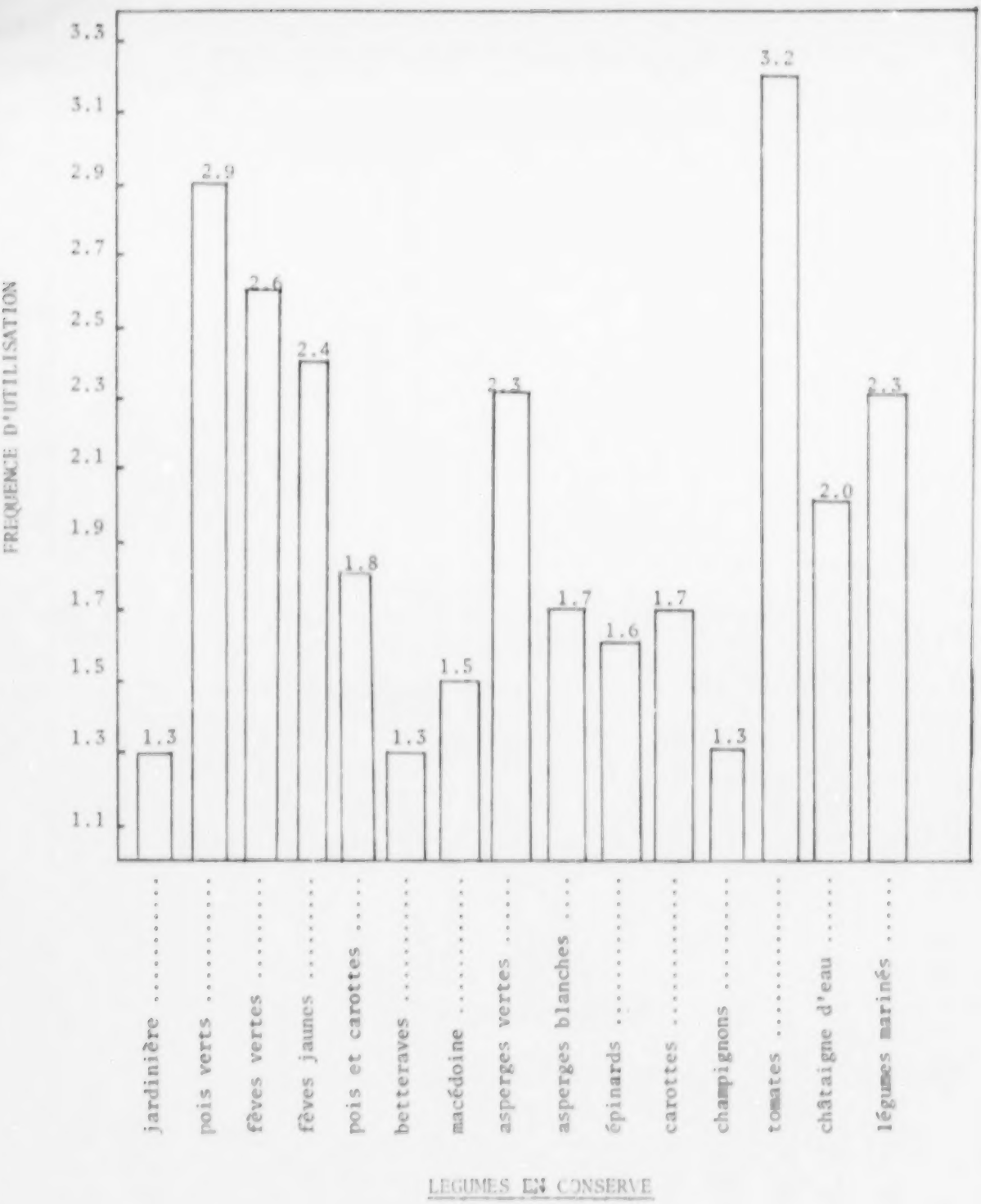


Figure 3. Fréquence d'utilisation de légumes en conserve pour l'ensemble des étudiants.

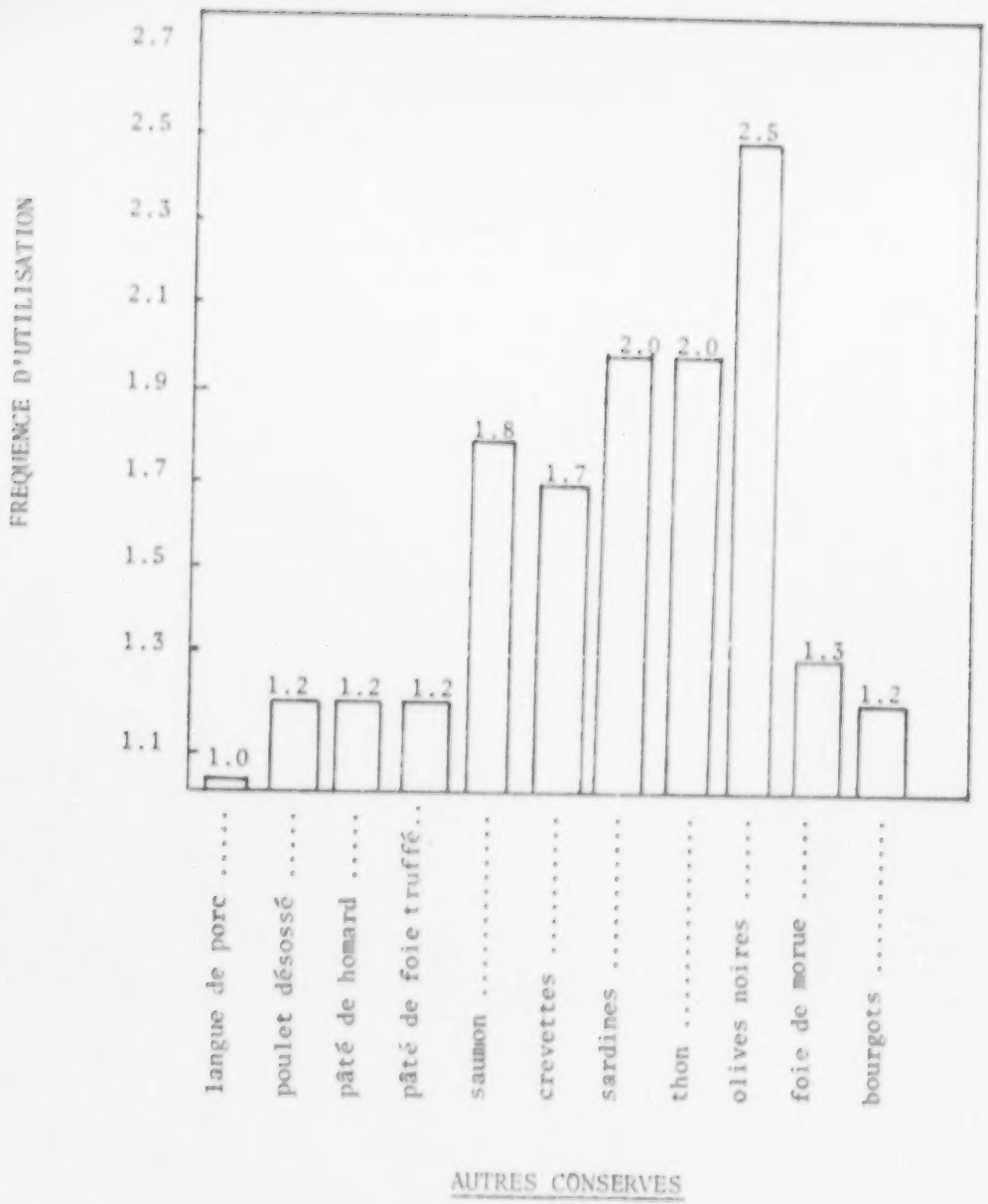


Figure 4 - Fréquence d'utilisation des autres conserves pour l'ensemble des étudiants.

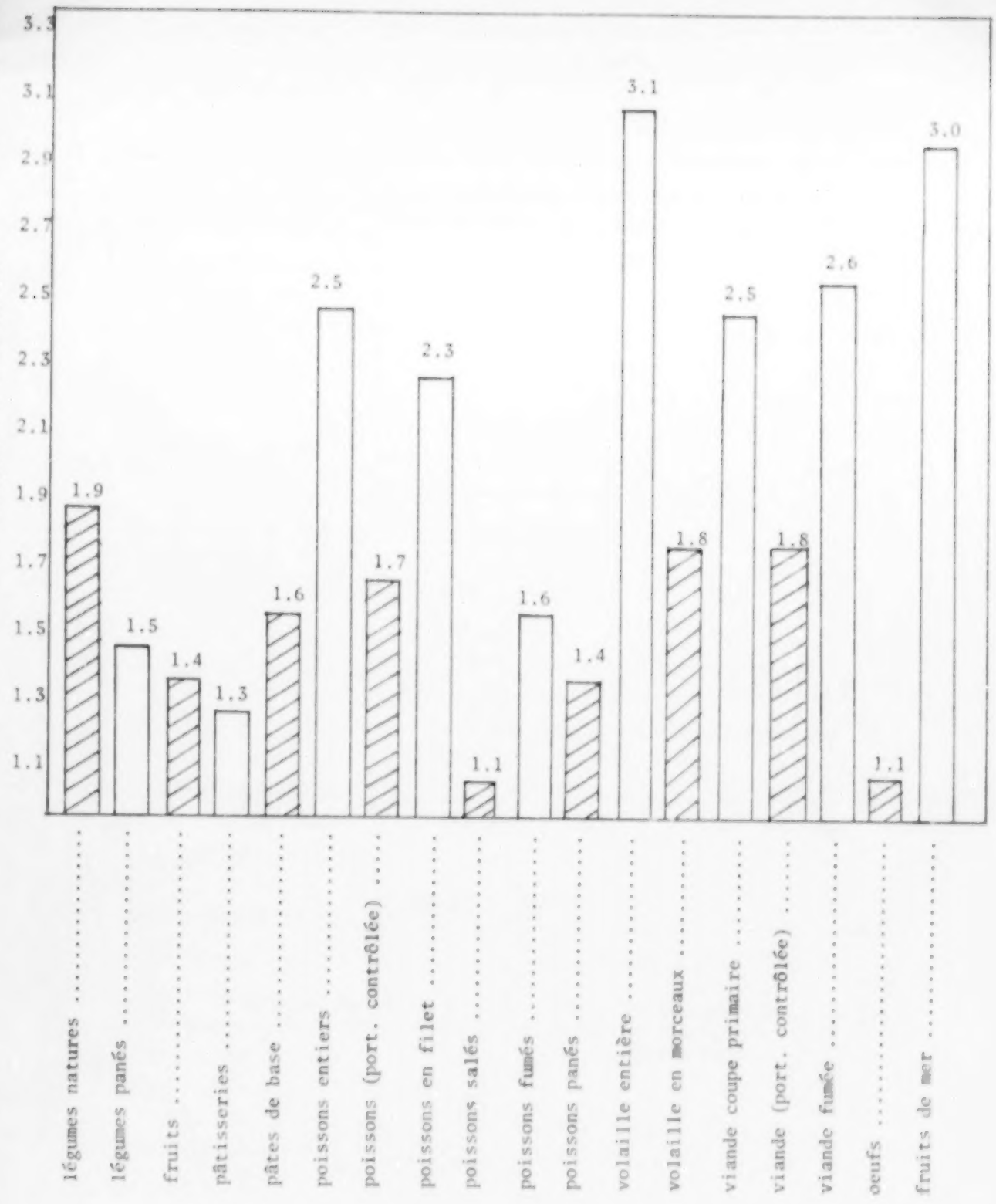


Figure 5- Fréquence d'utilisation des aliments congelés pour l'ensemble des étudiants.

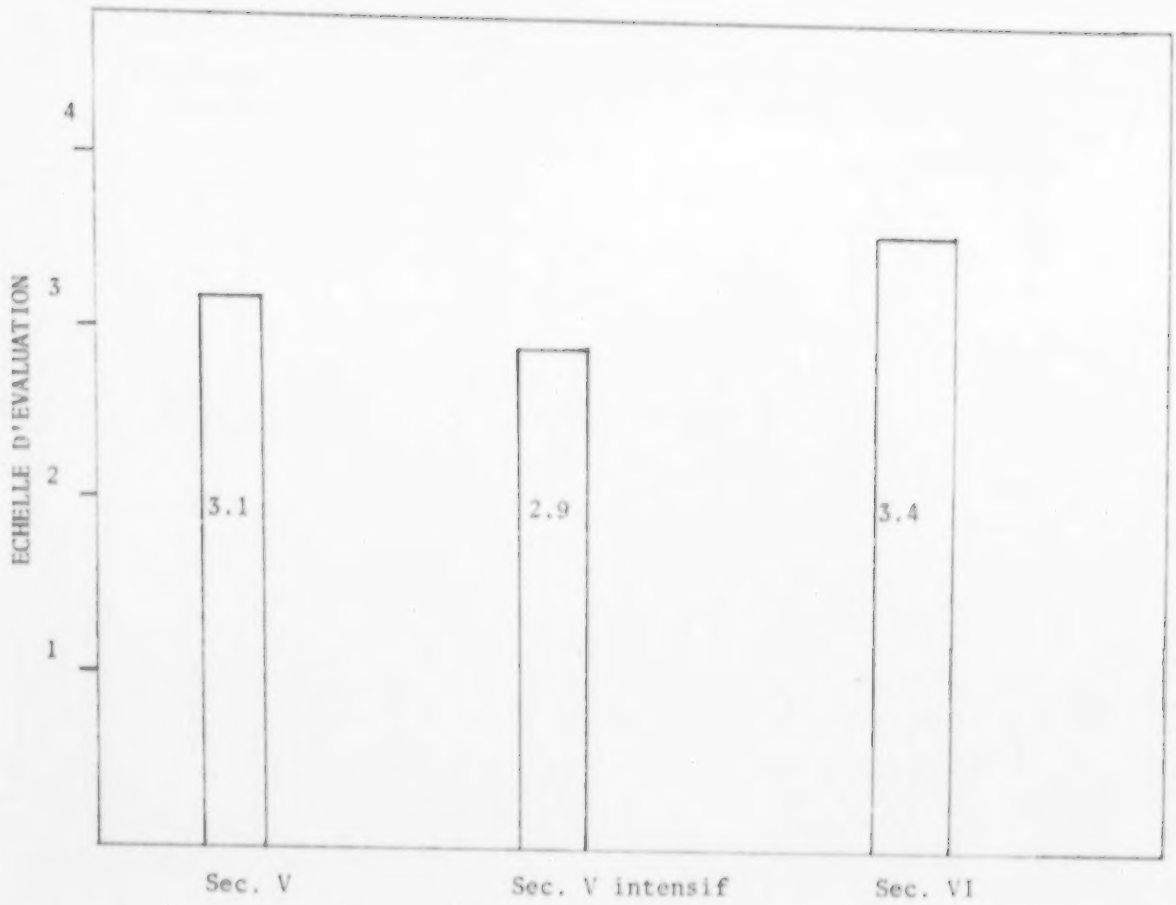


figure 6- Perception de l'importance de la formation face à l'utilisation des aliments transformés pour chaque niveau scolaire.

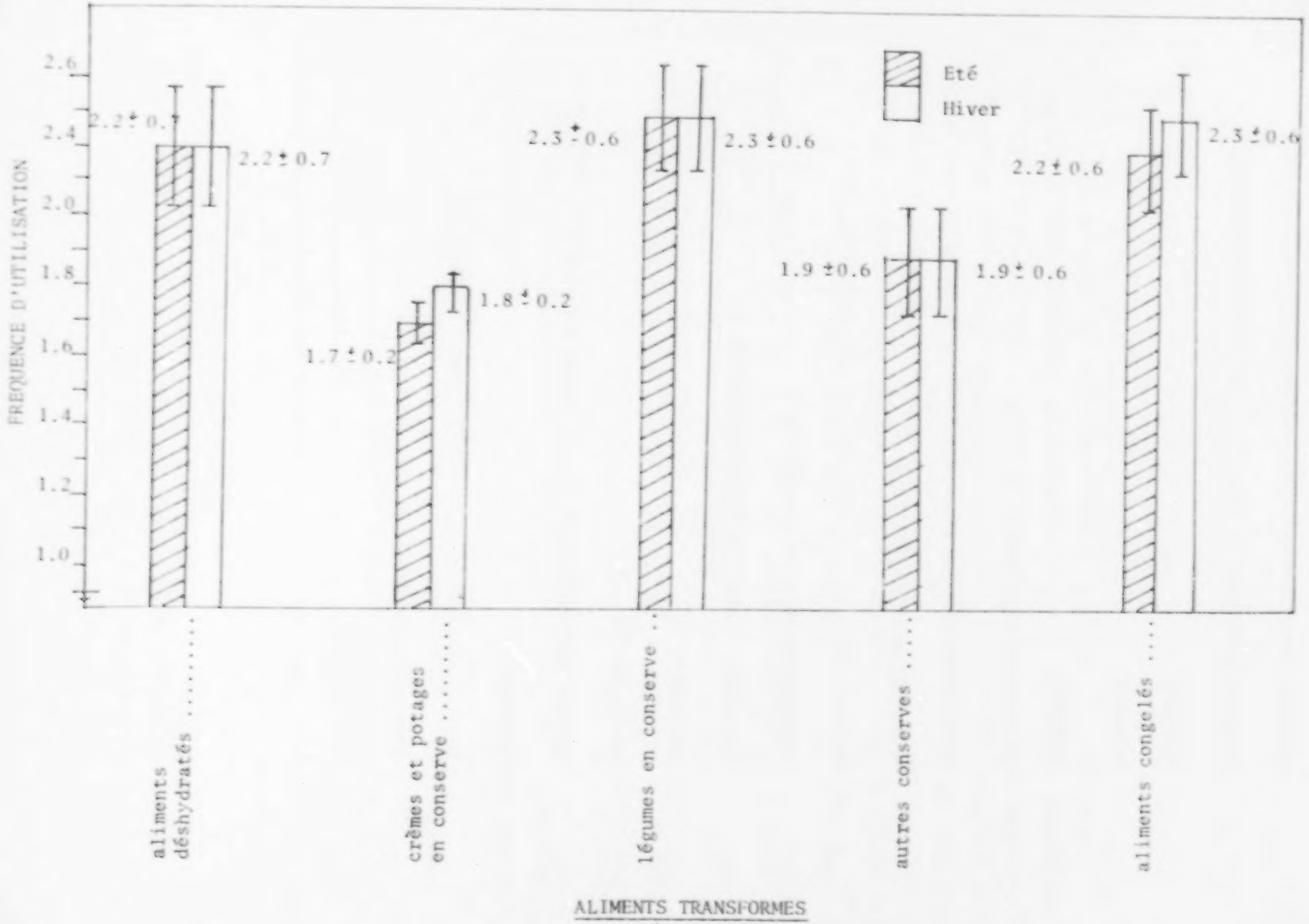


Figure 7 : Influence de la saison sur la fréquence d'utilisation des aliments transformés: les établissements

TABLEAU III

REPARTITION DES ETABLISSEMENTS SUIVANT LEUR CATEGORIE

Groupe	N*	Catégorie d'établissement
A	24	Hôtel-Motel
B	4	Restaurant
C	1	Institution

N*: Nombre d'établissements

TABLEAU IV

REPARTITION DES FINISSANTS DE L'ECOLE DE METIERS DE RIVIERE-DU-LOUP SUIVANT LEUR LIEU DE TRAVAIL

Groupe	N*	Lieu de travail
A	3	Hôtel-Motel
B	2	Restaurant
C	2	Institution

N*: Nombre de finissants

III- Traitement de données

Traitement des données

La méthode utilisée pour la compilation des réponses aux questions d'évaluation consiste à attribuer à chaque échelle d'évaluation un chiffre comme suit:

Pour la fréquence d'utilisation l'échelle va de 1 à 4 et correspond aux estimations suivantes:

jamais (pas du tout)	1
rarement (au moins une fois par mois)	2
parfois (au moins une fois par semaine)	3
fréquemment (tous les jours ou presque)	4

Pour l'estimation de l'utilisation des différents aliments transformés, les valeurs vont de 1 à 4 et correspondent aux estimations suivantes:

	très faible	1
	passable	2
bo	bonne	3
	excellente	4

Pour l'identification du degré de difficulté face à l'utilisation des aliments transformés, les valeurs vont de 1 à 4 et correspondent aux estimations suivantes:

pas du tout	1
peu	2
beaucoup	3
énormément	4

Pour l'évaluation de l'importance de posséder une formation adéquate face à l'utilisation des aliments transformés, les valeurs vont également de 1 à 4 et correspondent aux estimations suivantes:

inutile	1
peu essentielle	2
essentielle	3
très essentielle	4

Pour résumer les commentaires des sujets, des questions ouvertes ont été posées afin de faire ressortir les idées globales.

IV- Résultats et discussion

Résultats et discussion

1. CONNAISSANCE ET FREQUENCE D'UTILISATION DES ALIMENTS TRANSFORMES: LES ETUDIANTS

A l'exception des crèmes et potages en conserves dont la fréquence d'utilisation est de l'ordre de 1 (jamais), les autres aliments transformés étudiés sont rarement ou parfois utilisés par les étuidants durant leur formation à l'école de métiers de Rivière-du-Loup (figures 1 à 5). Ceci confirme en partie notre première hypothèse car les étudiants connaissant peu ou pas les produits transformés les utilisent rarement ou jamais lors de leur formation à l'école de métiers de Rivière-du-Loup.

Toutefois, les étudiants jugent essentiel d'avoir une formation adéquate face à l'utilisation des produits transformés. Cette estimation correspond, sur la figure 6, suivant les niveaux scolaires des étudiants, à une échelle d'évaluation moyenne de 3.

2. FREQUENCE D'UTILISATION DES ALIMENTS TRANSFORMES: LES ETABLISSEMENTS

D'après les résultats de la figure 7, nous constatons que la saison influence très peu les fréquences d'utilisation des aliments transformés. Pouvons-nous conclure que les établissements utilisent les aliments transformés indépendamment des saisons? Les répondants ont-ils bien compris le sens et la façon de répondre à cette question?
Ces deux interrogations ne peuvent pas être répondues car le questionnaire n'a pu être validé avant d'être distribué aux établissements concernés.

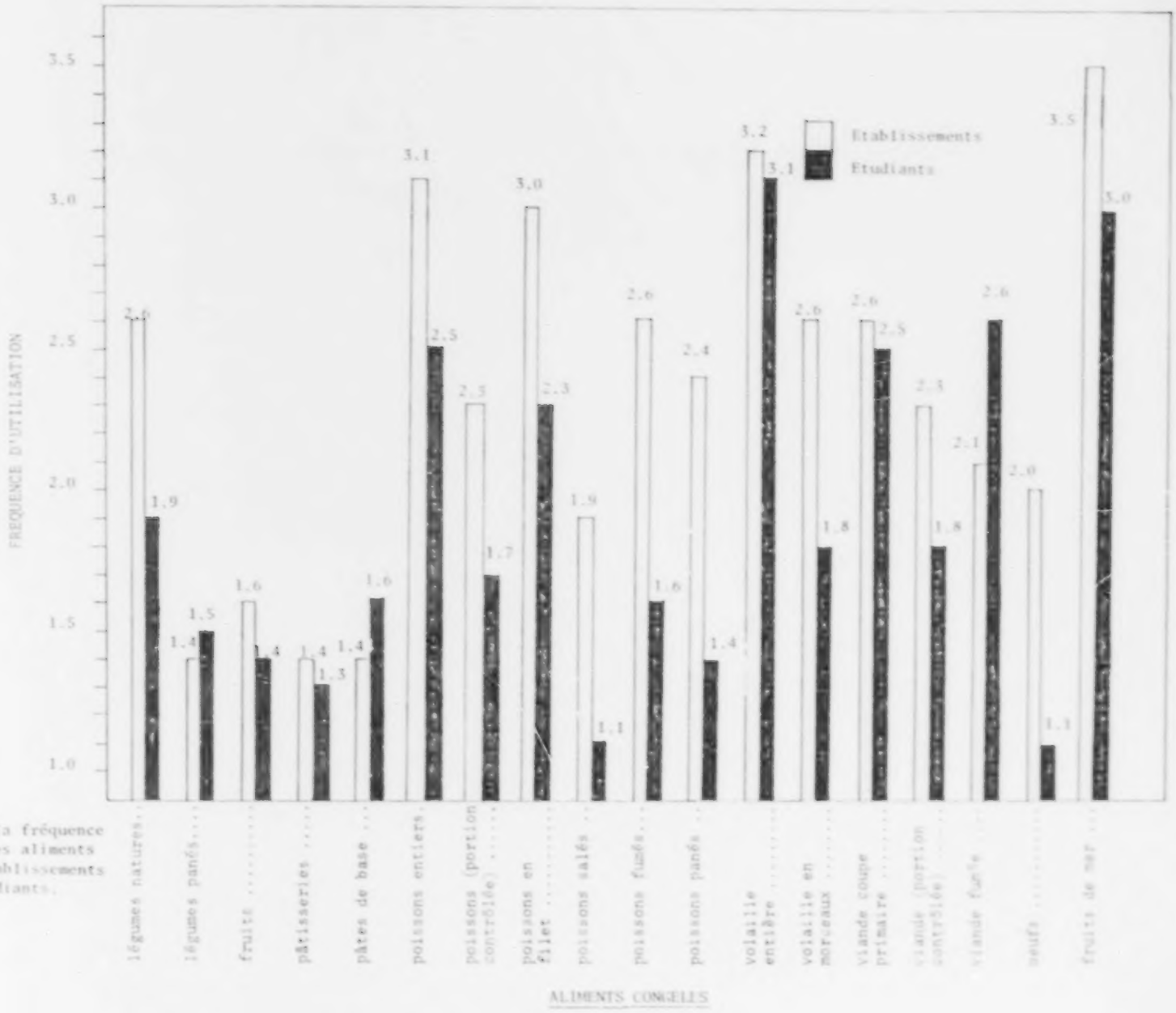


Figure 12:
Comparaison de la fréquence d'utilisation des aliments congelés des établissements à celle des étudiants.

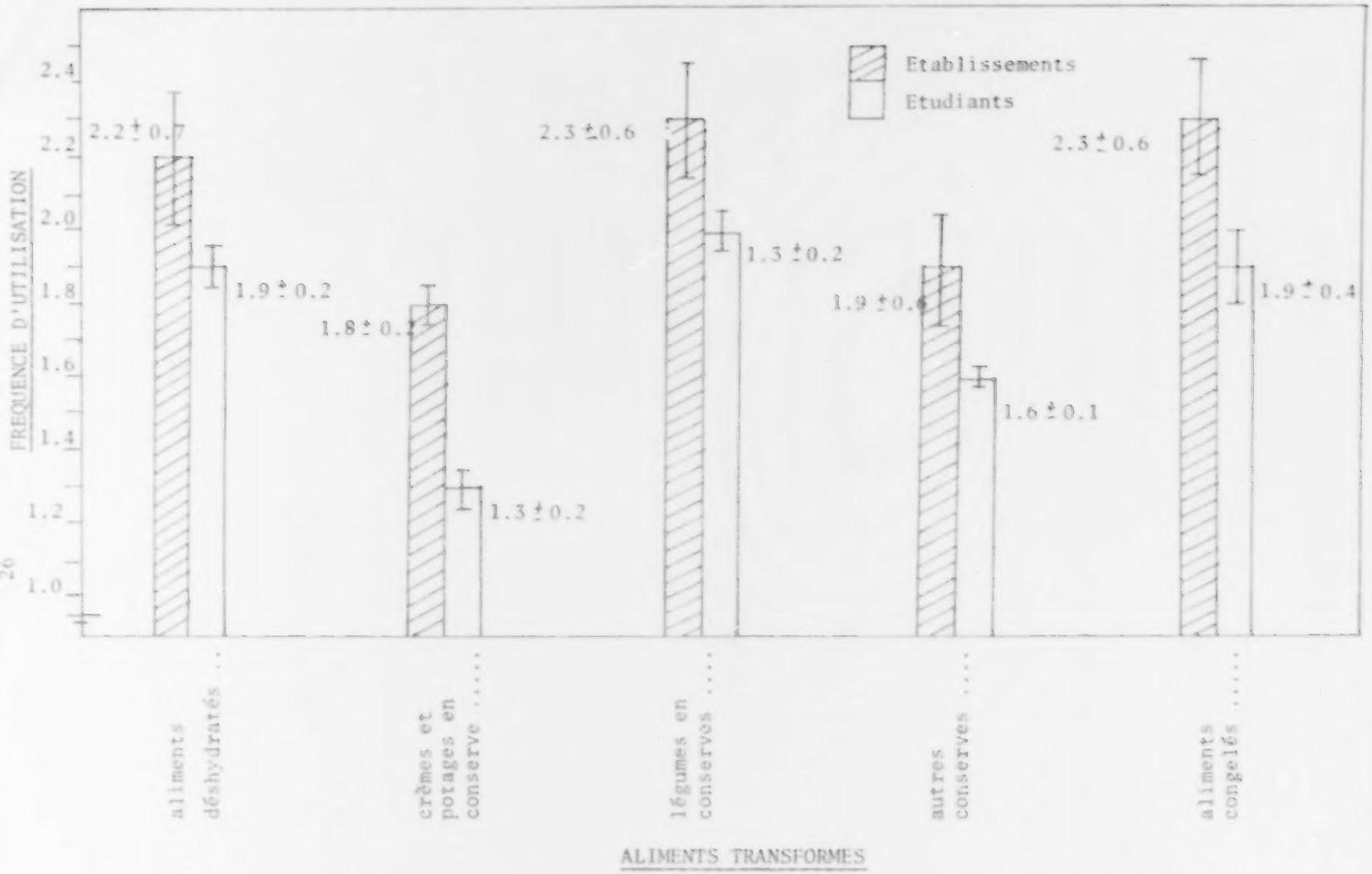


Figure 13 : Fréquence d'utilisation des aliments transformés: comparaison du milieu scolaire au marché du travail.

TABLEAU V

Comparaison entre l'estimation de la fréquence d'utilisation et l'utilisation réelle des aliments transformés par niveau scolaire.

Niveau scolaire	L'estimation	Fréquence d'utilisation des aliments transformés La réalité
Secondaire V	3	1.7
Secondaire V intensif	4	1.6
Secondaire VI	3	1.8

4. RESUME DES FACILITES QUANT A L' UTILISATION DES ALIMENTS TRANSFORMES ET COMMENTAIRES DES ETUDIANTS PAR NIVEAU AINSI QUE DE LEURS PROFESSEURS

4.1 Facilités d'utilisation des aliments transformés

4.1.1 Etudiants en secondaire V

Les facilités d'utilisation des aliments transformés constatées par les 17 étudiants ayant répondus à cette question sont, par ordre d'importance les suivantes:

1. La rapidité d'utilisation des aliments transformés permet d'économiser du temps de travail (15 étudiants sur 17)

2. La facilité d'utilisation des aliments transformés par rapport aux aliments frais (6 étudiants sur 17)

3. L'utilisation des aliments transformés avec des aliments frais permet de rehausser la saveur de ces derniers (3 étudiants sur 17)

Il faut noter que seulement 4 étudiants n'ont pas répondu à cette question. De plus, les commentaires que leurs 3 professeurs ont reçu coïncident bien avec ceux émis par les étudiants dans ce questionnaire. Selon ces professeurs, les étudiants trouvent les aliments transformés plus facile à utiliser que les aliments frais (1 professeur sur 3). Et cette utilisation d'aliments transformés est bien acceptée (1 professeur sur 3).

4.1.2 Etudiants en secondaire V intensif

A ce niveau, peu d'étudiants ont répondu à cette question (6 étudiants sur 16). Parmi les 6 répondants, nous pouvons constater que les facilités d'utilisation des aliments transformés sont, par ordre d'importance:

1. La rapidité d'utilisation des aliments transformés permet d'économiser du temps de travail (4 étudiants sur 6).

2. Leur mode d'utilisation est simple (1 étudiant sur 6)

3. La cuisson de ces aliments est rapide (1 étudiant sur 6)

Le commentaire reçu le plus souvent par 2 des 4 professeurs est: la rapidité d'utilisation des aliments transformés . Ce commentaire coïncide très bien avec celui émis par les 6 étudiants ayant répondus. Selon un professeur, l'utilisation des aliments transformés est bien acceptée par l'ensemble de ces étudiants. Enfin, un autre

professeur mentionne que les étudiants trouvent les coûts des aliments transformés moins dispendieux que les aliments frais. Commentaire, par contre n'ayant pas été souligné par les 6 répondants.

4.1.3 Etudiants en secondaire VI

En secondaire VI seulement un étudiant sur 15 n'a pas répondu à cette question. Parmi les 14 répondants, nous rapportons leur description des facilités d'utilisation des aliments transformés:

1. La rapidité d'utilisation et de cuisson des aliments transformés permet d'économiser du temps de travail (13 étudiants sur 14).

2. Leur mode d'utilisation est simple (1 étudiant sur 14).

3. L'incorporation des aliments transformés dans les recettes conventionnelles permet de rehausser les saveurs de ces derniers (1 étudiant sur 14).

4. Avant la cuisson, la durée de conservation des aliments transformés est plus longue que celle des aliments frais (1 étudiant sur 14).

De plus, leurs deux commentaires émis à leur professeur sont les suivants: les aliments transformés sont plus rapides à utiliser et ils sont indispensables.

4.2 · Difficultés d'utilisation des aliments transformés

4.2.1 · Etudiants en secondaire V

Les difficultés qu'ont rencontrées les 14 répondants quant à l'utilisation des aliments transformés sont, par ordre d'importance

décroissante, les suivantes:

1. Les qualités organoleptiques, plus particulièrement la saveur, des aliments transformés sont inférieures à celles des aliments frais (9 étudiants sur 14).

2. Le coût des aliments transformés est plus élevé que celui des aliments frais (2 étudiants sur 14).

3. Le temps de décongélation des aliments transformés est plus long que les aliments frais (1 étudiant sur 14).

Nous constatons que les difficultés qu'ont rencontrées les étudiants sont de l'ordre surtout des qualités organoleptiques des aliments transformés (2 étudiants sur 14 ont mentionné qu'ils possédaient peu de connaissance quant aux modes d'emploi des aliments transformés. Ils ont considéré ces manques de notions théoriques comme une difficulté). Un étudiant nous a fait remarquer qu'il n'y a aucune difficulté quant à l'utilisation des aliments transformés. Pour les 7 étudiants n'ayant pas répondu à cette question, pouvons-nous supposer qu'ils n'ont constaté aucun problème d'utilisation? Enfin, les étudiants manifestent certaines craintes quant à l'usage des aliments transformés, nous a souligné un de leur 3 professeurs.

4.2.2. Etudiants en secondaire V intensif

Sur 16 questionnaires distribués en secondaire V intensif, seulement 6 étudiants ont répondu. Pouvons-nous supposer que les 10 autres n'ont remarqué aucune difficulté? Les 6 répondants n'ont mentionné qu'une seule difficulté: celle de la durée de conservation. Tous déclarent qu'elle est moins longue, pour certains aliments transformés, que pour les aliments frais. Cette affirmation doit être vérifiée scientifiquement.

Cependant, il en ressort d'après nos enquêtes que l'ensemble des établissements utilise indépendamment des saisons rarement toutes les catégories d'aliments transformés (figure 7).

La comparaison des fréquences d'utilisation des cinq catégories d'aliments transformés des établissements à celles des étudiants de l'école de métiers de Rivière-du-Loup (figures 8 à 13) nous montre qu'il y a peu d'écart entre les deux groupes quant à la fréquence d'utilisation de l'ensemble des aliments transformés. Les établissements ainsi que les étudiants utilisent rarement tous les aliments transformés sauf pour les crèmes et les potages en conserve que les étudiants n'utilisent jamais. Par contre, la fréquence d'utilisation des aliments est un peu plus élevée pour les établissements que pour les étudiants. L'écart entre les fréquences d'utilisation de ces deux groupes varie de 0,3 à 0,5 (figure 13).

3. ESTIMATION DE L'UTILISATION DES ALIMENTS TRANSFORMES A L'ECOLE DE METIERS DE RIVIERE-DU-LOUP

A l'intérieur du questionnaire, il y avait une question de synthèse, où les étudiants devaient indiquer l'estimation de la fréquence globale d'utilisation des aliments transformés. En comparant cette estimation avec la moyenne de la fréquence d'utilisation de tous les aliments transformés (tableau V), nous constatons que l'ensemble des étudiants ont surestimé cette fréquence. En particulier les étudiants en secondaire V intensif où leur estimation de la fréquence d'utilisation est fréquemment alors qu'en réalité, ils utilisent rarement les aliments transformés.

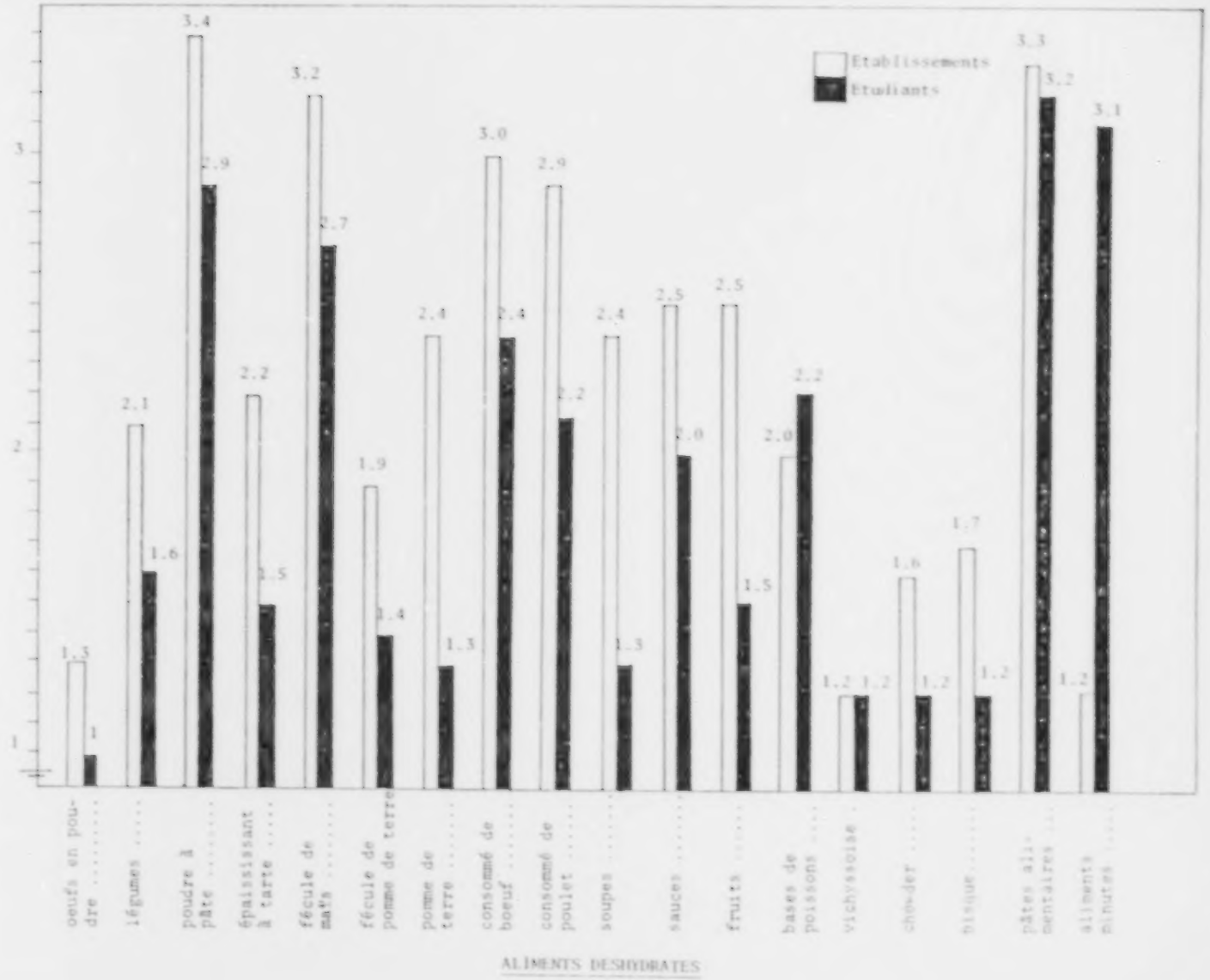


Figure 8
Comparaison de la fréquence d'utilisation de produit déshydraté des établissements à celle des étudiants.

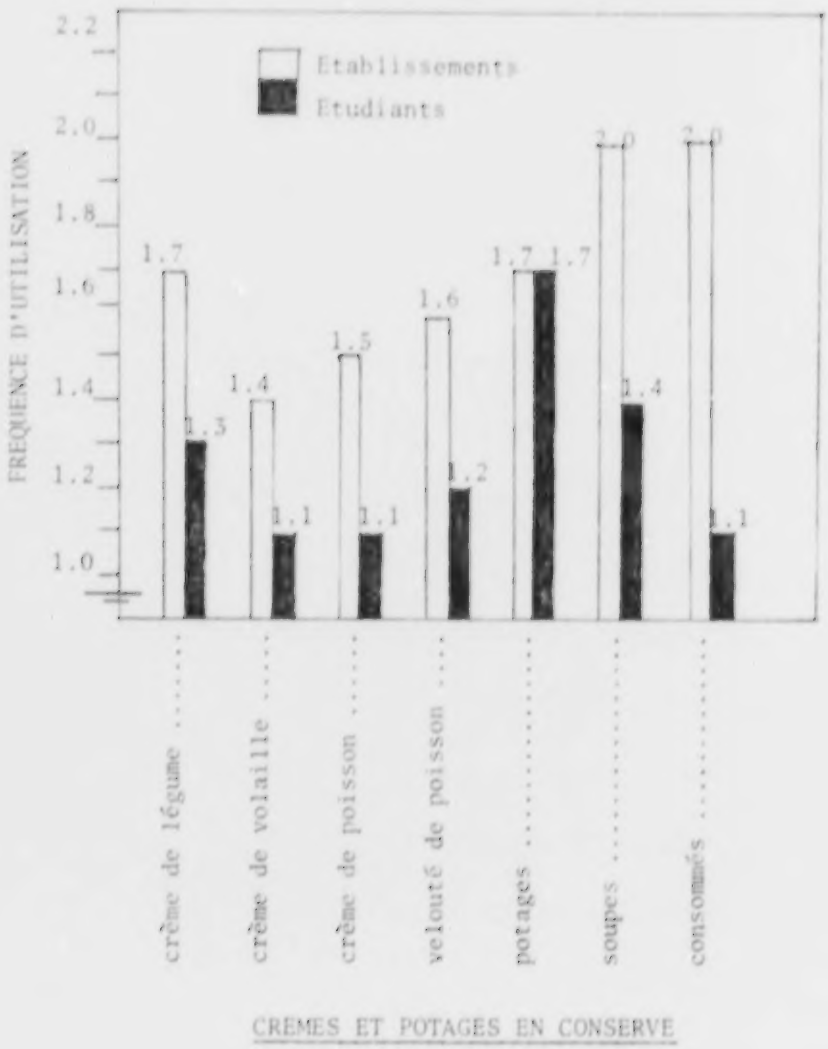


Figure 9 :Comparaison de la fréquence d'utilisation de crèmes et potages en conserve des établissements à celle des étudiants.

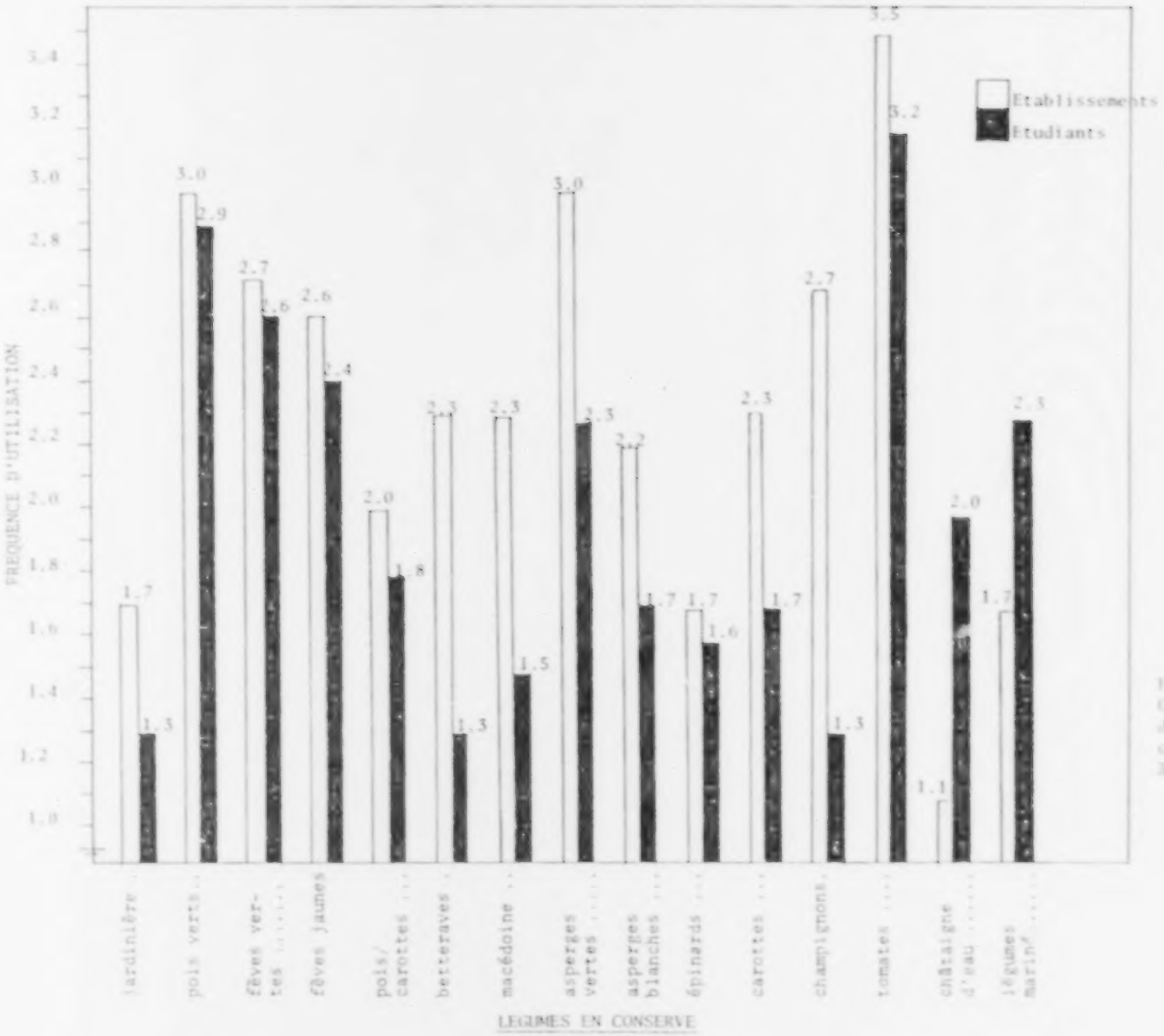


Figure 10
Comparaison de la fréquence d'utilisation de légumes en conserve des établissements à celle des étudiants.

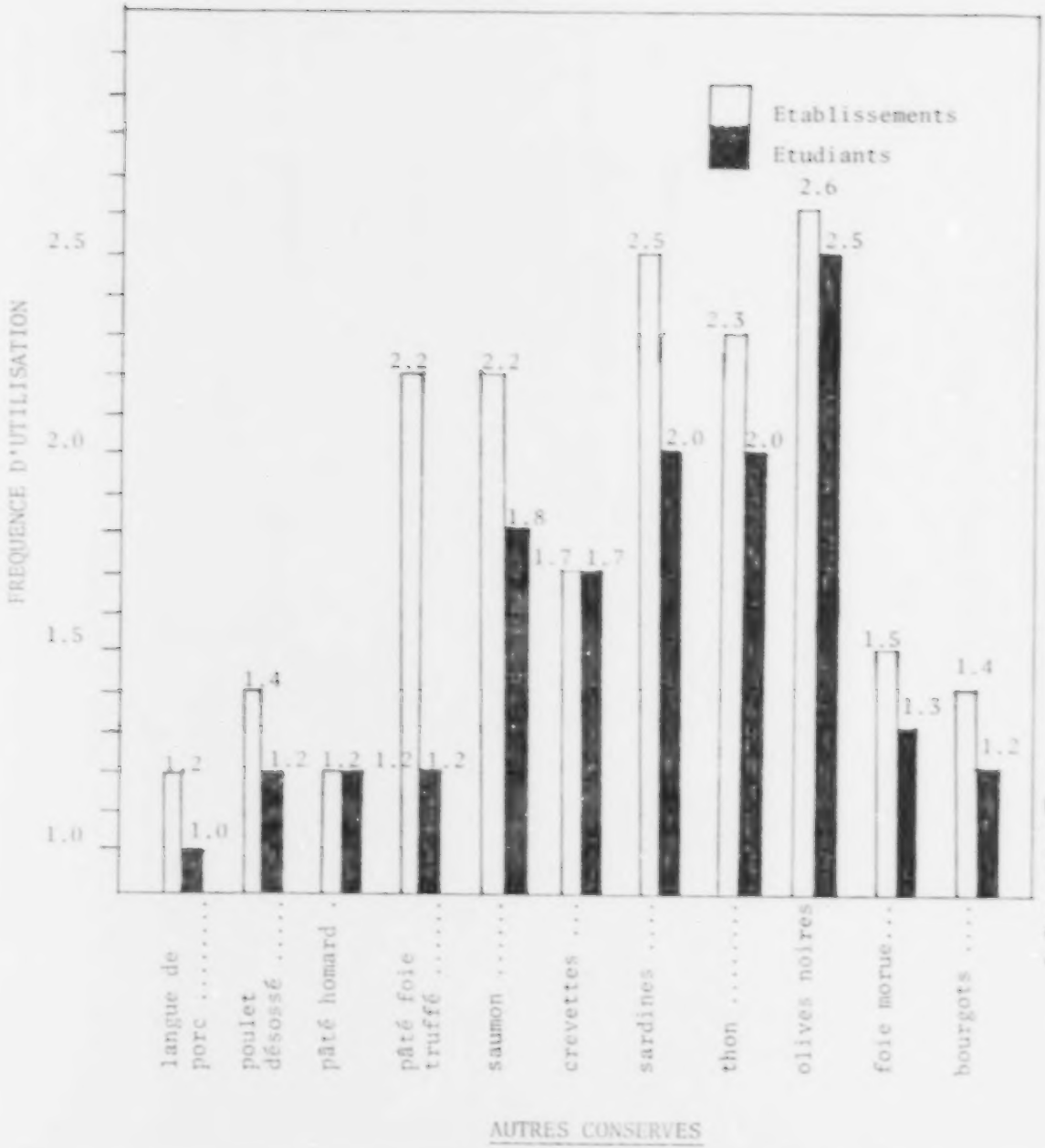


Figure 11:

Comparaison de la fréquence d'utilisation d'autres conserves des établissements à celle des étudiants.

6.2.3. Etablissement: catégorie institution

La seule difficulté rencontrée par cet établissement est la conversion d'une petite recette en une grande, lorsque les finissants utilisent les aliments transformés.

7. EVALUATION DE LA CAPACITE D'ADAPTATION DES FINISSANTS QUANT A L'UTILISATION DES ALIMENTS TRANSFORMES SELON LES DIFFERENTES CATEGORIES D'ETABLISSEMENTS

D'après les établissements ayant employé des finissants ou stagiaires de l'école de métiers de Rivière-du-Loup, la capacité d'adaptation de cette catégorie d'employés est bonne (tableau 6). Ce qui suppose que malgré le déphasage, les stagiaires et finissants de cette école finissent par surmonter les difficultés face à l'utilisation des aliments transformés.

8- CONNAISSANCES ET FREQUENCE D'UTILISATION DES ALIMENTS TRANSFORMES PAR LES FINISSANTS SUR LE MARCHE DU TRAVAIL

Les finissants travaillant dans divers établissements utilisent-ils plus les aliments transformés que les étudiants en formation? Les figures 14 à 18 représentent les fréquences d'utilisation des différents groupes d'aliments transformés des finissants et de celles des étudiants. On remarquera que les finissants utilisent davantage de façon générale la plupart des aliments des catégories suivantes: crèmes et potage en conserve, légumes en conserve, autres conserves, aliments congelés que ne le font les étudiants en formation (figures 13 à 18). Il est par contre difficile de conclure qu'il y a une différence entre la fréquence d'utilisation des aliments déshydratés des étudiants en formation et celle des finissants oeuvrant sur le marché du travail. Il est à remarqué que les finissants utilisent plus les aliments transformés l'hiver que l'été (figures 14 à 18). Ceci nous amène à affirmer que la saison influence l'utilisation des aliments transformés.

TABLEAU VI

Evaluation de la capacité d'adaptation des finissants face à l'utilisation des aliments transformés, par les différentes catégories d'établissements

Catégorie d'établissements	Nombre de répondants à cette question	Nombre de stagiaires reçus	Nombre de finissants reçus	Evaluation quant à la capacité d'utilisation de aliments transformés par les stagiaires ou le finissants
Hôtel-Môtel	6	22	4	3*
Restaurant	4	7	9	3
Institution	1	0	2	3

Pour toutes les catégories d'établissements, ils ont considéré que les finissants possèdent une bonne capacité à utiliser les aliments transformés.

*Parmi les 6 établissements ayant reçu des stagiaires ou des finissants, 3 d'entre eux n'ont pas évalué la capacité d'utilisation des aliments transformés.

9- RESUME DES FACILITES ET DIFFICULTES EPROUVEES PAR LES FINISSANTS FACE A L'UTILISATION DES ALIMENTS TRANSFORMES

9.1 Facilités d'utilisation des aliments transformés

Tous les finissants ont répondu à cette question. Les facilités rencontrées sont énumérées par ordre d'importance décroissante:

1. Economie de temps (5 finissants sur 7)
2. Facilité d'utilisation (2 finissants sur 7)

9.2 Difficultés d'utilisation des aliments transformés

De façon générale, les finissants ne rencontrent aucun problème quant à l'utilisation des aliments transformés. Deux finissants sur sept ont mentionnés les difficultés suivantes:

1. Au début, les finissants ont de la difficultés à utiliser les produits transformés (1 sur 2 finissants)

2. Leurs qualités organoleptiques sont inférieures à celles des aliments frais (1 sur 2 finissants).

Figure 15: Comparaison de la fréquence d'utilisation des crèmes et des potages des finissants avec celle des étudiants

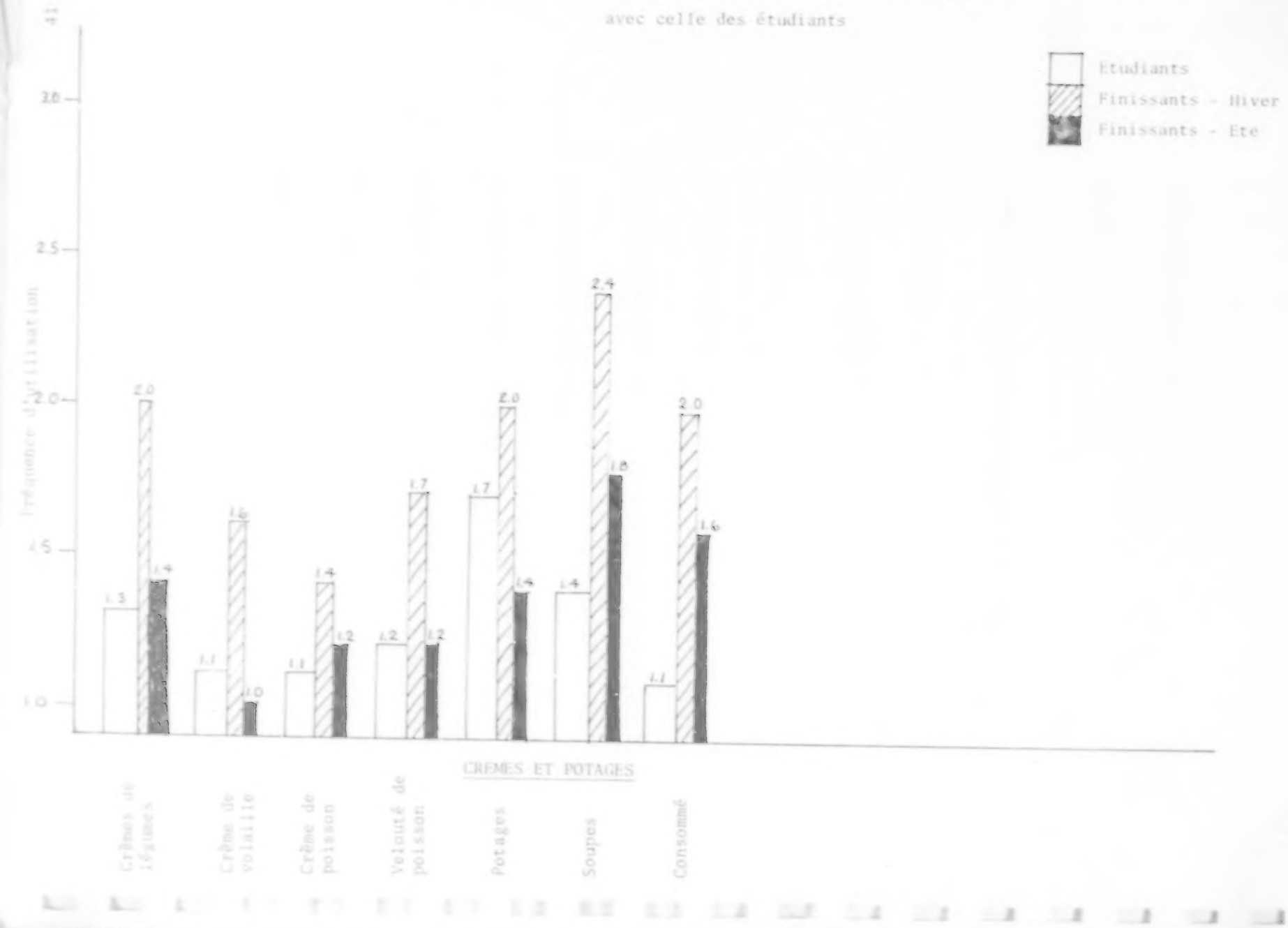


Figure 10: Comparaison de la fréquence d'utilisation de légumes en conserve des finissants avec celle des étudiants

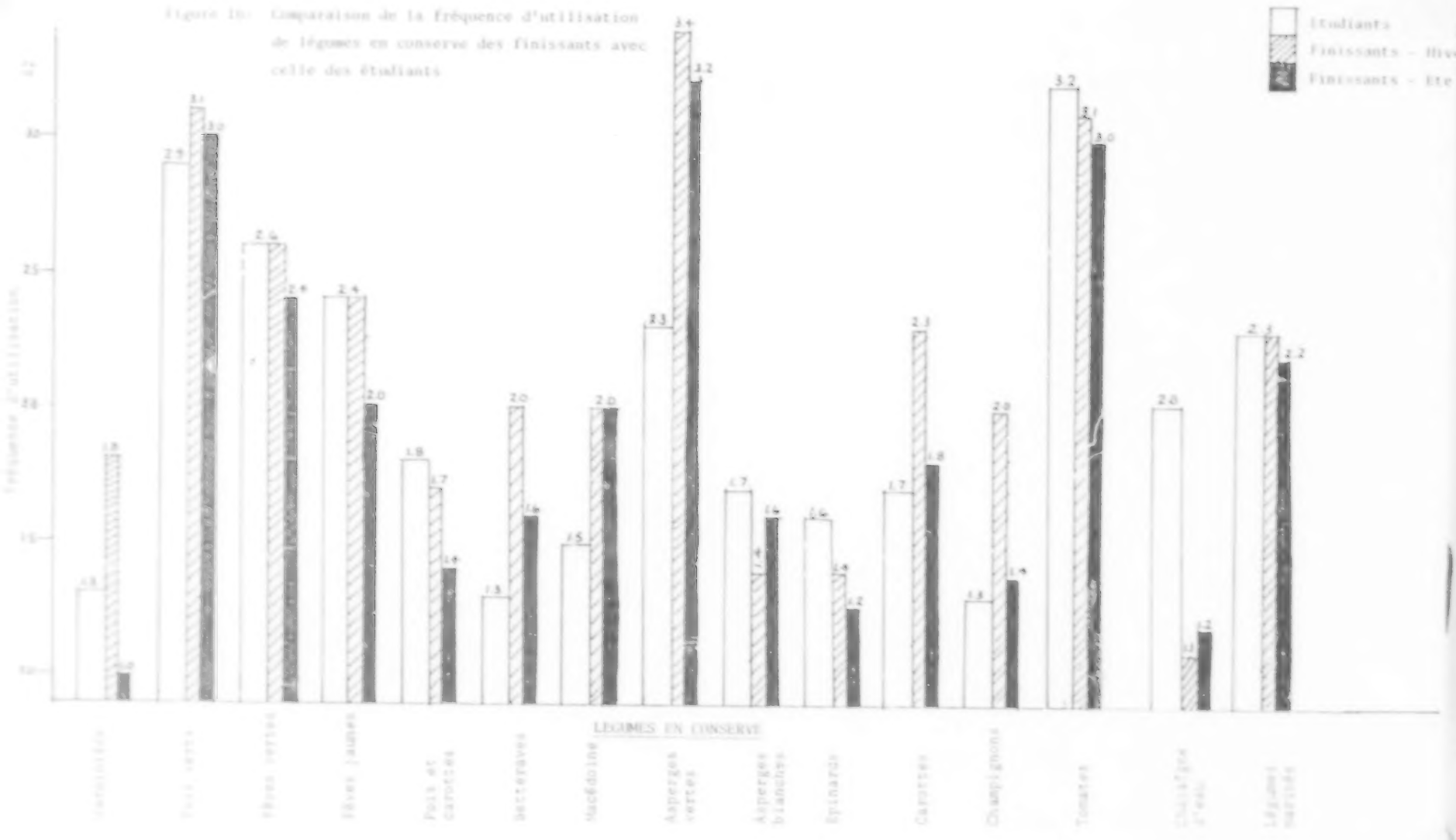


Figure 17: Comparaison de la fréquence d'utilisation d'autres conserves des finissants avec celle des étudiants

Etudiants
Finissants - Hiver
Finissants - Ete
2.5
2.3
2.1
2.0
2.0
1.8
1.7
1.2
1.2
1.2
1.2
1.0
1.0
1.0

Un professeur sur 4 a constaté que les étudiants ont certaines craintes quant à l'utilisation des aliments transformés. Un autre considère que les étudiants n'aiment pas utiliser les aliments transformés car ils modifient la saveur du produit fini, ce qui leur ait désagréable.

4.2.3. Etudiants en secondaire VI

Lors de leur stage, les 15 étudiants inscrits en secondaire VI n'ont jamais eu de difficulté à utiliser les aliments transformés. Par contre, 11 étudiants ont soulignés des difficultés, mais de l'ordre des qualités organoleptiques.

1. La saveur des aliments transformés est différente de celle des aliments frais (5 étudiants sur 11); cette saveur est moins agréable (6 étudiants sur 11)

2. La durée de conservation des aliments transformés est moins longue que celle des aliments frais (1 étudiant sur 11). C'est une affirmation qui doit également être vérifiée.

5. RESUME DES COMMENTAIRES EMIS PAR LES ETUDIANTS SUR L'ENSEMBLE DES ALIMENTS TRANSFORMES

5.1. Etudiants en secondaire V

Cinq (5) étudiants sur 21 considèrent que les informations transmises actuellement à l'intérieur de leurs cours sont suffisantes. Ils mentionnent également qu'ils aiment mieux utiliser des aliments frais car ils préfèrent les qualités organoleptiques. Il faut souligner que ces étudiants n'ont eu aucune autre formation pratique que celle acquise à l'école de métier.

Par contre, 12 étudiants désirent voir leurs connaissances sur les aliments transformés s'approfondir: des connaissances sur la composition (4 sur 21) et sur l'utilisation adéquate de ces aliments (8 sur 21) sont vivement souhaitées. Leurs profonds désirs seraient de les utiliser en conformité avec leurs techniques de travail.

Sept (7) étudiants sur 21 voient l'importance des aliments transformés sur le marché du travail, car ces aliments permettent d'économiser du temps. De plus, l'étudiant constate que la rapidité de confectionner des plats avec ces aliments est un avantage surpassant tous les autres inconvénients, dont la saveur.

5.2 Etudiants en secondaire V intensif

Selon 5 étudiants n'ayant suivi aucun stage, les établissements utiliseraient peu les aliments transformés, donc ils considèrent qu'une augmentation des connaissances sur ces aliments serait inutile.

Par contre, les 13 autres étudiants veulent approfondir leurs connaissances sur les aliments transformés. Ils veulent une formation plus approfondies sur leurs modes d'utilisation et de conservation (7 sur 13). Ils désirent connaître la composition ainsi que le mode de fabrication des aliments qu'ils vont utiliser (8 sur 13). Toutes ces connaissances pour un seul but: celui d'offrir aux clients un produit fini ayant les meilleures qualités organoleptiques.

5.3 Etudiants en secondaire VI

Six (6) étudiants sur 15 déclarent qu'ils ont peu d'information sur les aliments transformés, car leur formation les initient à l'utilisation des aliments frais. Ainsi, ayant déjà été en stage, sept (7) étudiants ont remarqué l'écart entre le marché du travail et leur formation; ils ont utilisé des produits transformés qu'ils connaissaient peu. Donc,

ils jugent important de recevoir de l'information sur la composition et le mode d'utilisation de ces nouveaux produits (9 sur 16). Cette information devrait s'échelonner sur toutes les années de leur formation (1 sur 16). Aucun étudiant n'a mentionné que ses connaissances actuelles étaient suffisantes sur les aliments transformés.

6. RESUME DES FACILITES ET DES DIFFICULTES EPROUVEES PAR LES ETABLISSEMENTS FACE A L'UTILISATION DES ALIMENTS TRANSFORMES

6.1 Facilités d'utilisation des aliments transformés

6.1.1 Etablissements: catégorie hôtel-môtel

Dix-neuf (19) établissements n'ont pas répondus à cette question. Parmi les 5 répondants, nous constatons que les facilités d'utilisation des aliments transformés par les finissants sont:

1- La rapidité d'utilisation des aliments transformés permet d'économiser du temps de travail (2 établissements sur 5).

2. Leur mode d'utilisation est simple (1 établissement sur 5).

Deux établissements sur 5 n'observent aucune facilité particulière quant à l'utilisation des aliments transformés par les finissants.

6.1.2 Etablissements: catégorie restaurant

Trois (3) établissements n'ont pas répondus à cette question. l'unique répondant mentionne que les finissants possèdent de la facilité à utiliser les aliments transformés.

6.1.3. Etablissements: catégorie institution

Cet établissement constate que les aliments transformés sont faciles à utiliser. Ainsi, les finissants ne rencontrent aucun problème d'adaptation quant à leur utilisation.

6.2 Difficultés d'utilisation des aliments transformés

6.2.1. Etablissements: catégorie hôtel-môtel

Six (6) établissements sur 24 ont répondus à cette question. Des 6, 2 mentionnent que les finissants n'ont aucune difficulté à utiliser les aliments transformés. Quant aux autres, voici leurs observations:

1. Difficulté à comprendre les quantités adéquates d'aliments transformés à utiliser (1 établissement sur 6)

2. Difficulté à respecter le temps de cuisson des aliments transformés (1 établissement sur 6)

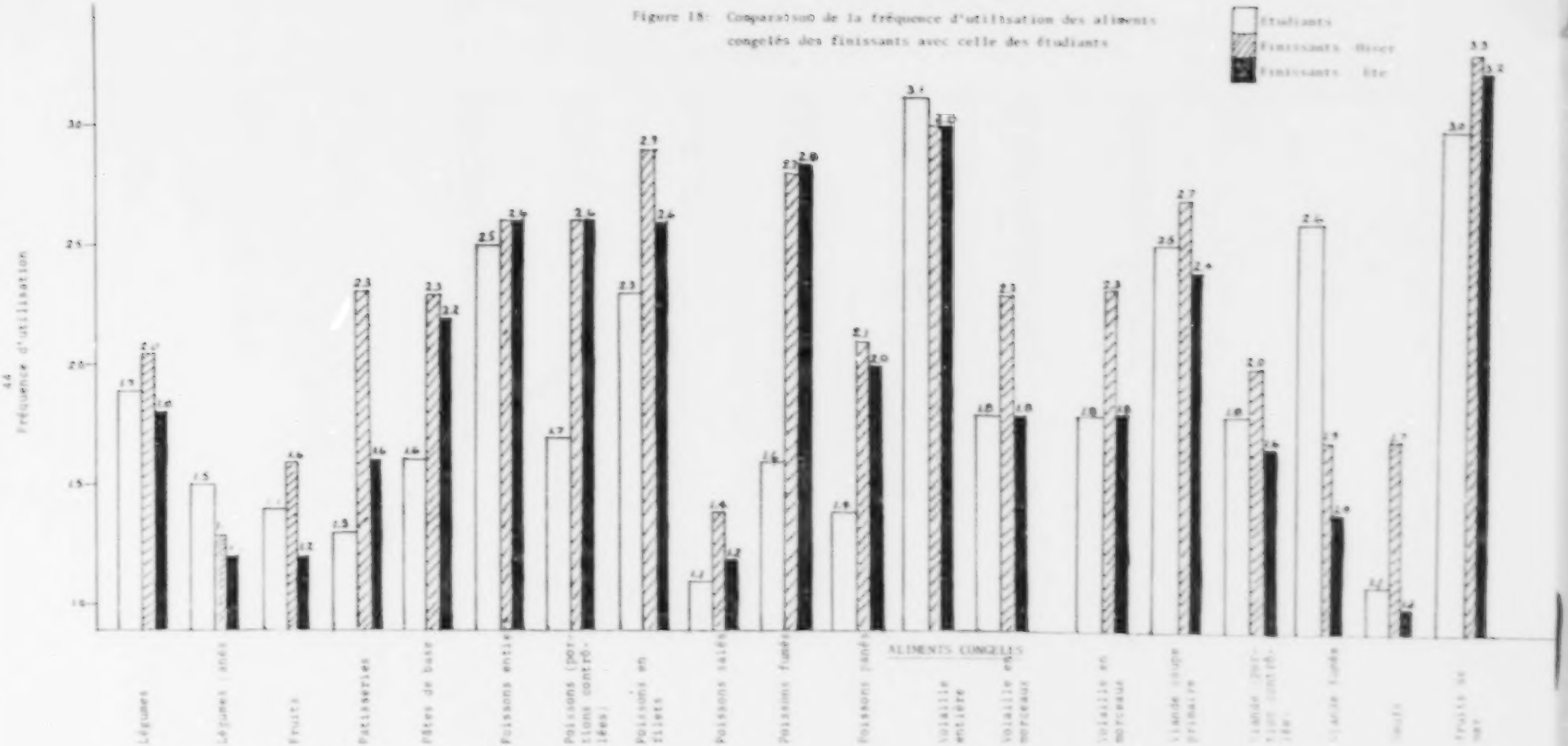
3. Manque d'expérience pratique avec les aliments transformés (1 établissement sur 6)

4. Qualités organoleptiques des aliments transformés inférieures à celles des aliments frais (1 établissement sur 6)

6.2.2. Etablissements: catégorie restaurant

Trois (3) établissements sur 4 n'ont pas répondus à cette question. Le répondant constate que les finissants ont peu d'expérience pratique quant à l'utilisation des aliments transformés.

Figure 18: Comparaison de la fréquence d'utilisation des aliments congelés des finissants avec celle des étudiants



V- Conclusion

Conclusion

Les résultats de cet avant projet nous amènent aux conclusions suivantes:

1. Il existe effectivement un écart entre la formation reçue à l'école de Métiers de Rivière-du-Loup et le marché du travail.

2. La plupart des étudiants consultés démontrent un désir marqué pour la connaissance approfondie (composition,techniques de transformation, etc.) des aliments transformés.

3. Un souhait d'intégration de la technologie des aliments dans le programme de formation en cuisine professionnelle.

Si jusqu'à présent la formation des élèves en cuisine professionnelle n'a pas donné de priorité à la technologie des aliments, le Ministère vient toutefois d'ajouter quelques modules dans un nouveau programme (403-400, 1983): aliments minutes et service rapide, congélation et décongélation des viandes.

Cependant cette modification n'est pas accompagné de matériel didactique suffisant et les données de notre avant-projet nous laisse croire que beaucoup d'autres dimensions sont à développer. Comme les autres produits congelés (poissons et fruits de mer qui constitue une priorité dans la région, les légumes et toutes autres conserves). De plus, nous accorderons une priorité à la confection de différents mets à partir de ces aliments transformés. Ce qui n'est point vu dans le nouveau programme.

VI- ANNEXES

Remarque: Pour la consultation des données brutes de cet avant-projet, s'adresser à l'équipe de recherche PPMEP-UQAR ou directement à Lucien Adambounou - UQAR - Tél: (418) 724-1563.

ANNEXE I

Questionnaire adressé aux étudiants en formation

I. IDENTIFICATION: Etudiants en formation

1. Niveau de l'étudiant:

Secondaire IV ☐

Secondaire V ☐

Secondaire V intensif ☐

Secondaire VI ☐

2. Avez-vous déjà été en stage durant votre formation à l'école de métiers de Rivière du Loup?

oui ☐ non ☐

Sinon passer à la question 1 page 2et ignorer la question 2.

Si oui, donnez le nom et l'adresse de l'établissement.

Nom: _____

Adresse: No _____ Rue _____

Ville _____ Comté _____

Code postal _____

Dans quelle catégorie classez-vous l'établissement de votre stage?

Hôtel ☐

Restaurant ☐

Institutions (cafétéria, autres) ☐

Casse-croûte ☐

Autres (spécifiez) ☐ _____

II. QUESTIONNAIRE

1. Avez-vous déjà utilisé lors de votre dernière année de formation à l'école de métiers de Rivière du Loup, les produits suivants:

2. Avez-vous déjà utilisé lors de votre stage de l'école de métiers de Rivière du Loup, les produits suivants:

N.B.: Signification des termes:

Fréquemment	:	tous les jours ou presque
Parfois	:	au moins une fois par semaine
Rarement	:	au moins une fois par mois
Jamais	:	pas du tout

A- PRODUITS DESHYDRATES

	Fréquemment	Parfois	Rarement	Jamais
Oeufs en poudre				
Légumes				
Poudre à pâte				
Epaississant à tarte				
Fécule de maïs				
Fécule de pomme de terre				
Pomme de terre				
Consommé de boeuf				
Consommé de poulet				
Soupes				
Sauces				
Fruits				
Base de poisson				
Vichyssoise				
Chowder				
Bisque				
Pâtes alimentaires				
Aliments minutes				
Autres (spécifiez) _____				
_____				
_____				
_____				
_____				

B- CREMES ET POTAGES EN CONSERVE

	Fréquemment	Parfois	Rarement	Jamais
Crèmes de légumes (assorties)				
Crèmes de volaille				
Crèmes de poisson				
Velouté de poisson				
Potages				
Soupe				
Consommé				
Autres (spécifiez)				
_____				
_____				
_____				
_____				

C- LEGUMES EN CONSERVE

	Fréquemment	Parfois	Rarement	Jamais
Jardinière				
Pois verts				
Fèves vertes				
Fèves jaunes				
Pois et carottes				
Betteraves				
Macédoine				
Asperges vertes				
Asperges blanches				
Epinards				
Carottes				
Champignons				
Tomates				
Chataîgnes d'eau				
Légumes marinés				
Autres (spécifiez)				
_____				
_____				
_____				
_____				

D- AUTRES CONSERVES

	Fréquemment	Parfois	Rarement	Jamai
Langue de porc marinées				
Poulet désossé				
Pâté de homard				
Pâté de foie truffé				
Saumon				
Crevettes				
Sardines				
Thon				
Olives noires				
Foie de morue				
Bourgots				
Autres (spécifiez)				

E- PRODUITS CONGELES

	Fréquemment	Parfois	Rarement	Jamais
Légumes natures				
Légumes panés				
Fruits				
Pâtisseries				
Pâtes de base				
Poissons entiers				
Poissons portions contrôlées				
Poissons en filets				
Poissons salés				
Poissons fumés				
Poissons panés				
Volaille entière				
Volailles en morceaux				
Viande coupe primaire				
Viande (portions controlées)				
Viande fumée				
Oeufs				
Fruits de mer				
Autres (spécifiez) _____				
_____				
_____				
_____				
_____				

3. D'une façon globale, dans quelle mesure avez-vous utilisé les produits transformés durant votre stage et/ou sur le marché du travail?

	STAGE	TRAVAIL
Fréquemment	☐	☐
Parfois	☐	☐
Rarement	☐	☐
Jamais	☐	☐

4. Avez-vous déjà utilisé, durant votre formation à l'école de métiers de Rivière du Loup, les appareils suivants:

	Fréquemment	Parfois	Rarement	Jamais
Four ordinaire				
Four à convection				
Four à micro-ondes				
Four à micro-ondes et à convection				

5. Comment estimez-vous l'utilisation des produits transformés durant votre formation à l'école de métier de Rivière du Loup?

Excellente	☐
Bonne	☐
Passable	☐
Très faible	☐

6. Comment estimez-vous l'utilisation des produits transformés durant votre stage de l'école de métiers de Rivière du Loup?

Excellente ☐

Bonne ☐

Passable ☐

Très faible ☐

7. Eprouvez-vous des difficultés face à l'utilisation des produits transformés rencontrés sur le marché du travail?

Enormément ☐

Beaucoup ☐

Peu ☐

Pas du tout ☐

8. A votre avis, quelles sont les facilités ou les difficultés rencontrées face à l'utilisation des produits transformés

FACILITES	DIFFICULTES

9. Jugez-vous important de posséder une formation adéquate face à l'utilisation des produits transformés?

Très essentiel ☐

Essentiel ☐

Peu essentiel ☐

Inutile ☐

10. Commentaires _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Merci de votre collaboration !

L'équipe de recherche PPMEP-UQAR et l'Ecole de métier de Rivière du Loup

Adresse de retour:

PPMEP-UQAR
Département des Sciences
pures - local B-009
300, avenue des Ursulines
Rimouski (Québec)
G5L 3A1
Tél.: (418) 724-1591

ANNEXE 2

Questionnaire adressé aux Professeurs

I. IDENTIFICATION ; Professeurs

Nom et prénom: _____

Ecole de métier de Rivière du Loup
65, rue Sainte-Anne
Rivière du Loup (Québec)
G5R 4C3

Matière(s) enseignée(s)	Niveau enseigné: Auxiliaire en alimentation Sec. IV et Sec. V	Sec. IV	Sec. V	Sec. V intensif	Sec. VI

QUESTIONNAIRE

1. Cochez (X) les produits transformés dont vous avez déjà enseigné les techniques d'utilisation:

A- PRODUITS DESHYDRATES

Oeufs en poudre	☐
Légumes	☐
Poudre à pâte	☐
Epaississant à tarte	☐
Fécule de maïs	☐
Fécule de pomme de terre	☐
Pomme de terre	☐
Consommé de boeuf	☐
Consommé de poulet	☐
Soupes	☐
Sauces	☐
Fruits	☐
Base de poisson	☐
Vichyssoise	☐
Chowder	☐
Bisque	☐
Pâtes alimentaires	☐
Aliments minutes	☐
Autres (spécifiez) _____	☐
_____	☐
_____	☐
_____	☐
_____	☐

B- CREMES ET POTAGES EN CONSERVE

- Crèmes de légumes (assorties) ☐
- Crèmes de volaille ☐
- Crèmes de poisson ☐
- Veloutés de poisson ☐
- Potages ☐
- Soupes ☐
- Consommés ☐
- Autres (spécifiez) _____ ☐
- _____ ☐
- _____ ☐
- _____ ☐
- _____ ☐

C- LEGUMES EN CONSERVE

- Jardinière ☐
- Fèves vertes ☐
- Fèves jaunes ☐
- Pois et carottes ☐
- Betteraves ☐
- Macédoine ☐
- Asperges vertes ☐
- Asperges blanches ☐
- Epinards ☐
- Carottes ☐
- Champignons ☐
- Tomates ☐
- Châtaignes d'eau ☐
- Légumes marinés ☐
- Autres (spécifiez) _____ ☐
- _____ ☐
- _____ ☐
- _____ ☐
- _____ ☐

D- AUTRES CONSERVES

Langues de porc marinées	☐
Poulet désossé	☐
Pâté de homard	☐
Pâté de foie truffé	☐
Saumon	☐
Crevettes	☐
Sardines	☐
Thon	☐
Olives noires	☐
Foie de morue	☐
Bourgots	☐
Autres (spécifiez) _____	☐
_____	☐
_____	☐
_____	☐
_____	☐

E- PRODUITS CONGELES

Légumes natures	☐
Légumes panés	☐
Fruits	☐
Pâtisseries	☐
Pâtes de base	☐
Poissons entiers	☐
Poissons (portions contrôlées)	☐
Poissons en filet	☐
Poissons salés	☐
Poissons fumés)	☐
Poissons panés	☐
Volaille entière	☐
Volaille en morceaux	☐
Viande (coupe primaire)	☐
Viande (portion contrôlée)	☐
Viande fumée	☐
Oeufs	☐
Fruits de mer	☐
Autres (spécifiez _____	☐
_____	☐
_____	☐
_____	☐
_____	☐

2. Avez-vous déjà enseigné l'utilisation des appareils suivants dans vos cours?

*N.B.: Signification des termes

Fréquemment : Tous les jours ou presque
Parfois : Au moins une fois par semaine
Rarement : Au moins une fois par mois
Jamais : Pas du tout

	* Fréquemment	* Parfois	* Rarement	* Jamais
Four ordinaire				
Four à convection				
Four à micro-ondes				
Four à micro-ondes et à convection				

Sinon, prévoyez-vous dans un proche avenir, introduire l'utilisation de ces appareils dans vos cours?

OUI — NON —

Si oui, lesquels?

_____

3. Enverrez-vous cette année des étudiants en stage?

OUI — NON —

4. De façon générale, quels sont les commentaires émis par les étudiants face aux produits transformés?

_____

_____

_____

_____

_____

5. Commentaires: _____

_____

_____

_____

_____

_____

Merci de votre collaboration!

L'équipe de recherche PPMEP-UQAR et Ecole de métiers de Rivière-du-Loup

Adresse de retour:

PPMEP-UQAR
Département des Sciences pures - local B-009
300, avenue des Ursulines
Rimouski (Québec)
G5L 3A1
Tél.: (418) 724-1591

ANNEXE 3

Questionnaire adressé aux établissements

IDENTIFICATION

I. IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT

Nom de l'établissement: _____

_____

Dans quelle catégorie classez-vous votre établissement?

Hôtel ☐

Restaurant ☐

Institutions (cafétéria et autres) ☐

Casse-croûte ☐

Autres (spécifiez) ☐ _____

_____

Adresse: No _____ Rue _____

Ville _____ Comté _____

Code postal _____

Téléphone _____

II. IDENTIFICATION DU REPONDANT

Nom et prénom: _____

Fonction occupée dans l'établissement: _____

_____

QUESTIONNAIRE

1. Veuillez cocher (x) la case correspondant à la fréquence d'utilisation, tout au long de l'année, des produits suivants:

*N.B. Signification des termes:

Fréquemment	:	tous les jours ou presque
Parfois	:	au moins une fois par semaine
Rarement	:	au moins une fois par mois
Jamais	:	pas du tout
H	:	période hivernale (octobre à mai)
E	:	période estivale (mai à octobre)

A- PRODUITS DESHYDRATES

	Fréquemment		Parfois		Rarement		J
	H	E	H	E	H	E	
Oeufs en poudre							
Légumes							
Poudre à pâte							
Epaississant à tarte							
Fécule de maïs							
Fécule de pomme de terre							
Pomme de terre							
Consommé de boeuf							
Consommé de poulet							
Soupes							
Sauces							
Fruits							
Base de poisson							
Vichyssoise							
Chowder							
Bisque							
Pâtes alimentaires							
Aliments minutes							
Autres (spécifiez)							
_____							
_____							
_____							
_____							

B- CREMES ET POTAGES EN CONSERVE

	Fréquemment		Parfois		Rarement		Jamais	
	H	E	H	E	H	E	H	E
Crèmes de légumes (assorties)								
Crèmes de volaille								
Crèmes de poisson								
Veloutés de poisson								
Potages								
Soupes								
Consommés								
Autres (spécifiez) _____								
_____								
_____								
_____								
_____								

C- LEGUMES EN CONSERVE

	Fréquemment		Parfois		Rarement		Jamais	
	H	E	H	E	H	E	H	E
Jardinière								
Pois verts								
Fèves vertes								
Fèves jaunes								
Pois et carottes								
Betteraves								
Macédoine								
Asperges vertes								
Asperges blanches								
Epinards								
Carottes								
Champignons								
Tomates								
Châtaignes d'eau								
Légumes marinés								
Autres (spécifiez)								
_____								
_____								
_____								
_____								

D- AUTRES CONSERVES

	Fréquemment		Parfois		Rarement		Jamais	
	H	E	H	E	H	E	H	E
Langues de porc marinées								
Poulet désossé								
Pâté de homard								
Pâté de foie truffé								
Saumon								
Crevettes								
Sardines								
Thon								
Olives noires								
Foie de morue								
Bourgots								
Autres (spécifiez) _____								
_____								
_____								
_____								
_____								

E- PRODUITS CONGELES

	Fréquemment		Parfois		Rarement		Jamais	
	H	E	H	E	H	E	H	E
Légumes natures								
Légumes panés								
Fruits								
Pâtisseries								
Pâtes de base								
Poissons entiers								
Poissons (portions contrôlées)								
Poissons en filets								
Poissons salés								
Poissons fumés								
Poissons panés								
Volaille entière								
Volaille en morceaux								
Viande (coupe primaire)								
Viande (portion contrôlée)								
Viande fumée								
Oeufs								
Fruits de mer								
Autres (spécifiez) _____								
_____								
_____								
_____								
_____								

2. Veuillez cocher (x) la case correspondant à la fréquence d'utilisation des appareils suivants:

*N.B. Signification des termes:

Fréquemment : tous les jours ou presque

Parfois : au moins une fois par semaine

Rarement : à l'occasion

Jamais : pas du tout

H : période hivernale (16 octobre au 14 mai)

E : période estivale (15 mai au 15 octobre)

	Fréquemment		Parfois		Rarement		Jamais	
	H	E	H	E	H	E	H	E
Four ordinaire								
Four à convection								
Four à micro-ondes								
Four à micro-ondes et à convection								

3. Avez-vous reçu ou engagé durant les trois dernières années, les stagiaires ou finissant-e-s de l'école de métier de Rivière-du-Loup?

OUI ☐ NON ☐

Si oui, combien de finissant (e-s)? _____

combien de stagiaire (s) ? _____

4. Comment avez-vous perçu la capacité de ces finissant (e-s) face à l'utilisation des produits transformés énumérés dans la question 1?

Excellente ☐

Bonne ☐

Passable ☐

Très faible ☐

5. A votre avis, quelles sont les facilités et les difficultés rencontrées par les finissant (e-s) face à l'utilisation des produits transformés?

Facilités	Difficultés

6. Enumérez quelques-uns des nouveaux produits utilisés dans la préparation des repas de votre institution?

_____

_____

_____

_____

_____

7. Commentaires: _____

_____

_____

_____

_____

Merci de votre collaboration !

L'équipe de recherche PPMEP-UQAR
et l'Ecole de métiers de
Rivière-du-Loup

Adresse de retour:

PPMEP-UQAR
Département des Sciences
pures - local B-009
300, avenue des Ursulines
Rimouski (Québec)
G5L 3A1
(418) 724-1591

ANNEXE 4

Questionnaire adressé aux finissants actuellement sur le marché du travail

I- IDENTIFICATION: Finissant(e-s) actuellement, sur le marché du travail.

1. Donnez le nom et l'adresse de votre lieu de travail actuel. Si vous occupez deux (2) emplois, n'en choisir qu'un seul.

Nom de l'établissement: _____

Adresse: No _____ Rue _____

Ville _____ Comté _____

Code postal _____

2. Dans quelle catégorie classez-vous l'établissement où vous travaillez?

Hôtel ☐

Restaurant ☐

Institutions (cafétéria, autres) ☐

Casse-croûte ☐

Autres (spécifiez) ☐ _____

QUESTIONNAIRE

1. Veuillez cocher (x) la case correspondant à la fréquence d'utilisation, tout au long de l'année, des produits suivants:

*N.B. Signification des termes:

Fréquemment	:	tous les jours ou presque
Parfois	:	au moins une fois par semaine
Rarement	:	au moins une fois par mois
Jamais	:	pas du tout
H	:	période hivernale (octobre à mai)
E	:	période estivale (mai à octobre)

A- PRODUITS DESHYDRATES

	Fréquemment		Parfois		Rarement	
	H	E	H	E	H	E
Oeufs en poudre						
Légumes						
Poudre à pâte						
Epaississant à tarte						
Fécule de maïs						
Fécule de pomme de terre						
Pomme de terre						
Consommé de boeuf						
Consommé de poulet						
Soupes						
Sauces						
Fruits						
Base de poisson						
Vichyssoise						
Chowder						
Bisque						
Pâtes alimentaires						
Aliments minutes						
Autres (spécifiez)						
_____						
_____						
_____						
_____						

B- CREMES ET POTAGES EN CONSERVE

	Fréquemment		Parfois		Rarement		Jamais	
	H	E	H	E	H	E	H	E
Crèmes de légumes (assort'ss)								
Crèmes de volaille								
Crèmes de poisson								
Veloutés de poisson								
Potages								
Soupes								
Consommés								
Autres (spécifiez)								
_____								
_____								
_____								
_____								

C- LEGUMES EN CONSERVE

	Fréquemment		Parfois		Rarement		Jamais	
	H	E	H	E	H	E	H	E
Jardinière								
Pois verts								
Fèves vertes								
Fèves jaunes								
Pois et carottes								
Betteraves								
Macédoine								
Asperges vertes								
Asperges blanches								
Epinards								
Carottes								
Champignons								
Tomates								
Châtaignes d'eau								
Légumes marinés								
Autres (spécifiez) _____								
_____								
_____								
_____								
_____								

D- AUTRES CONSERVES

	Fréquemment		Parfois		Rarement		Jamais	
	H	E	H	E	H	E	H	E
Langues de porc marinées								
Poulet désossé								
Pâté de homard								
Pâté de foie truffé								
Saumon								
Crevettes								
Sardines								
Thon								
Olives noires								
Foie de morue								
Bourgots								
Autres (spécifiez) _____								
_____								
_____								
_____								
_____								

E- PRODUITS CONGELES

	Fréquemment		Parfois		Rarement		Jamais	
	H	E	H	E	H	E	H	E
Légumes natures								
Légumes panés								
Fruits								
Pâtisseries								
Pâtes de base								
Poissons entiers								
Poissons (portions contrôlées)								
Poissons en filets								
Poissons salés								
Poissons fumés								
Poissons panés								
Volaille entière								
Volaille en morceaux								
Viande (coupe primaire)								
Viande (portion contrôlée)								
Viande fumée								
Oeufs								
Fruits de mer								
Autres (spécifiez) _____								
_____								
_____								
_____								
_____								

2. D'une façon globale, dans quelle mesure avez-vous utilisé les produits transformés durant votre stage et/ou sur le marché du travail.

	STAGE	TRAVAIL
Fréquemment	☐	☐
Parfois	☐	☐
Rarement	☐	☐
Jamais	☐	☐

3. Eprouvez-vous des difficultés face à l'utilisation des produits transformés rencontrés sur le marché du travail?

Enormément	☐
Beaucoup	☐
Peu	☐
Pas du tout	☐

4. Avez-vous déjà utilisé, durant votre travail, les appareils suivants?

	Fréquemment	Parfois	Rarement	Jamais
Four ordinaire				
Four à convection				
Four à micro-ondes				
Four à micro-ondes et à convection				

5. Maintenant que vous êtes sur le marché du travail, comment considérez-vous votre formation reçue à l'école de métiers de Rivière-du-Loup, face à votre CAPACITE d'utilisation des produits transformés énumérés à la question 1?

Excellente	☐
Bonne	☐
Passable	☐
Très faible	☐

6. A votre avis, quelles sont les facilités et les difficultés rencontrées face à l'utilisation des produits transformés?

Facilités	Difficultés
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

7. Jugez-vous important de posséder une formation adéquate face à l'utilisation des produits transformés?

Très essentiel —
Essentiel —
Peu essentiel —
Inutile —
—

8. Commentaires _____

_____

_____

_____

_____

Merci de votre collaboration!

L'équipe de recherche PPMEP-UQAR
et l'école de métiers de
Rivière-du-Loup

Adresse de retour:

PPMEP-UQAR
Département des Sciences
pures - local B-009
300, avenue des Ursulines
Rimouski (Québec)
G5L 3A1
Tél.: (418) 724-1591

Références bibliographiques

1. Agriculture Québec 1978. Coup d'oeil sur l'agro-alimentaire au Québec. Ministère de l'Agriculture Québec.

2. Agriculture Canada 1981. Le circuit agro-alimentaire canadien. Ministère des approvisionnements et services Canada.

3. Gouvernement du Canada. Aliments conditionnés en boîtes et congelés. Canada. Bureau de la statistique. Division des industries manufacturières et primaires.

4. Gouvernement du Québec 1977. Alimentation. Recueil des programmes d'étude Gouvernement du Québec. Ministère de l'Education. Direction générale du développement pédagogique. Direction des programmes. Services alimentaires. Etude et enseignement (secondaire). Québec (Province).

5. Gouvernement du Québec 1983. Programme d'études. Secondaire. Alimentation. Cuisine professionnelle II. 403-400 pp. 32-34.